

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.04.2025 14:23:00
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c5ce/bb8a25c0babb55e0e58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра дизайна, рисунка и живописи

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ В СФЕРЕ
ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Направление подготовки: 54.03.01 Дизайн
Направленность (профиль): Гастрономический дизайн
Квалификация выпускника: Бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора - 2025

Рабочая программа дисциплины Проектирование в сфере гостинично-ресторанного бизнеса разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 54.03.01 Дизайн (уровень бакалавриата) (утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 13.08.2020, № 1015).

Автор-составитель: Банников В.С., Банникова А.Н.

Рабочая программа утверждена и одобрена на заседании кафедры дизайна рисунка и живописи. Протокол № 09 от 28.04.2025г.

Заведующий кафедрой дизайна,
рисунка и живописи,
кандидат культурологии, доцент

Ю.В. Одношвина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля)	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	4
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	22
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	18
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	19
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	19
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.....	20
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	21

1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Наименование дисциплины

Проектирование в сфере гостинично-ресторанного бизнеса

1.2. Цель дисциплины

Овладение студентами теоретических знаний и практических навыков в области дизайна среды. Дисциплина «Проектирование в сфере гостинично-ресторанного бизнеса» нацелена на формирование профессиональных навыков, отвечающих современному уровню развития дизайна в сфере гостинично-ресторанного бизнеса и проектной культуры в целом, путем передачи им знаний в области дизайн – деятельности, основанной на взаимодействии технологического и художественного проектирования, давая логически обоснованную систему профессионально-практических навыков и знаний.

1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- выявлять визуальные структуры архитектурных, средовых объектов и их составляющих;
- извлекать из целого объекта отдельные его характеристики для дальнейшего проведения комбинаторики с определёнными составляющими;
- пользоваться модульными решётками (структурами), в качестве основы упорядочивания среды и её компонентов;
- выражать свои замыслы и идеи графическим методом с применением различных проектно-художественных техник, умело изобразить форму, объём, фактуру, материал с помощью любой из техник, а также с помощью ограниченных возможностей уметь раскрыть пространство, перспективу и объём проектируемого объекта;
- планировать развитие самостоятельности и способности решать конструктивные, проектные и творческие задачи; формировать внутренний план действий в формах и методах профессионального мышления и деятельности, учитывая индивидуальную и личную направленность, потенциальные способности, мастерство, почерк и стиль деятельности;
- пользоваться различными источниками информации (книги, журналы, базы данных на компьютерных носителях);
- формировать, прогнозировать, обосновывать свои идеи и замыслы при реализации их на проектом уровне с установкой на концептуализацию формотворческой деятельности.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Проектирование в сфере гостинично-ресторанного бизнеса» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения

оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ.
	УК-2.3. Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах, навыками работы с нормативно-правовой документацией
ПК-1 Способен к проведению предпроектных дизайнерских исследований при создании продукта	ПК-1.1 Анализирует потребности и предпочтения целевой аудитории проектируемых объектов и систем визуальной информации, идентификации и коммуникации
	ПК-1.2 Проводит сравнительный анализ аналогов проектируемых объектов и систем визуальной информации, идентификации и коммуникации
	ПК-1.3 Оформляет результаты дизайнерских исследований и формирует предложения по направлениям работ в сфере дизайна объектов и систем визуальной информации, идентификации и коммуникации
ПК-3 Способен осуществлять художественно-техническую разработку дизайн-проектов, объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации	ПК-3.1 Анализирует информацию, находить и обосновывать правильность принимаемых дизайнерских решений с учетом пожеланий заказчика и предпочтений целевой аудитории
	ПК-3.2 Использует специальные компьютерные программы для проектирования объектов визуальной информации, идентификации и коммуникации
	ПК-3.3 Выстраивает взаимоотношения с заказчиком с соблюдением делового этикета
ПК-4 Способен создавать визуальный дизайн элементов графического пользовательского интерфейса	ПК-4.1 Создает концепцию и эскиз графического дизайна пользовательского интерфейса
	ПК-4.2 Разрабатывает прототип интерфейса в выбранной инструментальной среде на основе анализа информации о взаимодействии пользователя с графическими интерфейсами
	ПК-4.3 Организует процесс тестирования прототипа интерфейсов

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Проектирование в сфере гостинично-ресторанного бизнеса» относится к элективным дисциплинам, части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений по основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 54.03.01 Дизайн направленность (профиль) Гастрономический дизайн.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 14 зачетных единиц, 504 академических часов. Дисциплина изучается на 2, 3, 4 курсах, 4,5,6,7,8 семестрах.

Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Всего	Разделение по семестрам				
		4	5	6	7	8
Общая трудоемкость, ЗЕТ	14	3	3	2	3	3
Общая трудоемкость, час.	504	108	108	72	108	108
Аудиторные занятия, час.	340	72	68	60	96	44
Лекции, час.	124	28	18	16	40	22
Практические занятия, час. в т.ч. в форме практической подготовки	216	44 44	50 50	44 44	56 56	22 22
Самостоятельная работа	137	36	40	12	12	37
Курсовой проект (работа)	-	-	-	-	-	-
Контроль	27	-	-	-	-	27
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	Экзамен, зачет с оценкой	-	экзамен	зачет с оценкой	зачет с оценкой	экзамен

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

5.1. Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ I. Объёмно – пространственная композиция. Глубинно - пространственная композиция.

Тема 1. Плоскостная форма. Рельеф.

Основные виды рельефных форм. Основные виды фактурных поверхностей.

Тема 2. Основные виды объёмно – пространственных композиций. Структура. Модуль. Виды структур. Силловые линии в композиции.

Продольно – линейная. Линейно – поперечная. Диагонально – убывающая. Диагонально – возрастающая. Симметрично – осевая. Асимметрично – угловая. Центрично – сгруппированная. Свободной планировки.

Тема 3. Основные виды глубинно - пространственной композиции.

Симметрично – осевая. Лучевая с центром. Асимметрично – осевая с центром. Угловая с центром. Перекрёстно – осевая. Периметральная. Центрическая. Свободной планировки с центром.

Тема 4. «Рекламная установка с элементами офиса».

Основные конструкции выставочного оборудования. Модульные сборно - разборные конструкции. Циркулярные модульные сборно – разборные конструкции. Конструктивная система «строительные леса». Конструктивная система «шар – труба». Каркасы из облегчённых профилей. Бескаркасное оборудование. Вантовые конструкции.

РАЗДЕЛ II. Взаимосвязь объёмно - пространственной композиции с архитектурно - дизайнерским проектированием.

Тема 1. Проектная документация.

Виды проектной документации. Состав. Требования к чертежам, перспективным изображениям (характер, выбор ракурса). Форма подачи проектной документации. Масштабы чертежей. Линии чертежа. Нанесение размеров на чертежах. Наименования и маркировка строительных чертежей. Конструктивные элементы и схемы зданий. Элементы конструкций и их маркировка.

Тема 2. «Выявление ритма в среде бара». Цель. Задачи.

Использование композиционных средств (ритма, композиционного центра, осей, силовых линий) при проектировании жилого интерьера. План. Анализ исходных данных. Расстановка оборудования, доминант. Разрезы. Цвет как акцентирование зон. Макет.

РАЗДЕЛ III. Проектирование общественного питания местного обслуживания

Тема 1. Конструктивные системы общественных зданий.

Знакомство с архитектурно – планировочной структурой основных видов общественных зданий. Объекты общественного питания местного обслуживания с вместимостью залов от 25 до 75 мест – кафе, закусочные, бары, магазины (отделы) кулинарии, общедоступные, диетические столовые

Тема 2. Принципы формирования структуры общественного питания местного обслуживания. Основные функции.

Характеристика видов мест общественного питания. Пространственная организация. Функция зоны кухни. Функция зоны отдыха. Функция санитарной гигиены. Организация сантехнических помещений. Функция бытовой работы. Функция хранения. Мебель для хранения. Мебель и организация зоны приготовления и приёма пищи.

Тема 3. Выявление специфики потребителя.

Пол, возраст, психографический портрет, социальный статус, род деятельности, увлечения. Составление психологического портрета потребителя. Критерий ценностей: потребительских, духовных, нравственных. Степень значимости каждого из критериев – приоритеты.

Тема 4. Объёмно-пространственное решение интерьера кафетерия, закусочной, объекта питания быстрого обслуживания.

Зонирование проектируемого пространства, вместимостью залов от 25 до 75 мест – кафе, закусочные, бары, магазины (отделы) кулинарии, общедоступные, диетические столовые. Необходимое количество проектируемых зон. Варианты планировочного решения. Расстановка оборудования. Определение общего стилового решения. Материалы.

РАЗДЕЛ IV. Проектирование общественных интерьеров предприятий питания.

Тема 1. Интерьеры предприятий питания - ресторан.

Функционирование служб общественного питания. Маркетинг и торговля. Особые требования. Планирование. Дизайн интерьера. Конструирование и обслуживание. Мебель, обстановка и оборудование. Материалы. Подбор аналогов. Изучение основ бизнеса предприятия. Определение индивидуальных целей и задач. Сценарный замысел – идея проекта. Эскизный поиск.

РАЗДЕЛ V. Преддипломный проект.

Тема 1. Выбор темы проекта.

Обоснование выбора темы. Требуемая степень разработанности. Объект исследования. Предмет исследования. Цель. Задачи. Методы. Научная новизна. Практическая значимость.

Тема 2. Научно-исследовательская часть проекта.

Классификация подобных проектируемых объектов. Анализ аналогов. Функционально – конструктивные требования. Варианты стилового решения.

Тема 3. Проектно-композиционная часть проекта.

Объёмно – пространственное решение проекта. Принцип новизны. Пластический образ интерьера. Идея проекта. Художественное раскрытие темы. Выбор стиля. Логически востребованный стиль. Композиционное раскрытие темы. Объекты композиции, связи объектов композиции. Спец. предложения по элементам объекта.

5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Количество часов						
	Общая трудоёмкость	из них					
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия	из них			
				Лекции	Практические занятия	из них	Контроль
					Практическая подготовка		
4 семестр							
Раздел I. Объёмно – пространственная композиция.							
Глубинно-пространственная композиция							
Тема 1. Плоскостная форма. Рельеф.	25	9	16	6	10	10	
Тема 2. Основные виды объёмно – пространственных композиций.	25	9	16	6	10	10	
Тема 3. Основные виды глубинно - пространственной композиции.	29	9	20	8	12	12	
Тема 4. «Рекламная установка с элементами офиса».	29	9	20	8	12	12	
Всего за 4 семестр	108	36	72	28	44	44	
Всего зачетных единиц	3						
5 семестр							
Раздел II. Взаимосвязь объёмно-пространственной композиции с архитектурно-дизайнерским проектированием							
Тема 1. Проектная документация	53	20	33	9	24	24	
Тема 2. «Выявление ритма в среде бара». Цель. Задачи.	55	20	35	9	26	26	
Всего за 5 семестр	108	40	68	18	50	50	
Всего зачетных единиц	3						

6 семестр							
Раздел III. Проектирование общественного питания местного обслуживания							
Тема 1. Конструктивные системы общественных зданий.	16	2	14	4	10	10	
Тема 2. Принципы формирования структуры общественного питания местного обслуживания. Основные функции.	16	2	14	4	10	10	
Тема 3. Выявление специфики потребителя.	20	4	16	4	12	12	
Тема 4. Объёмно-пространственное решение интерьера кафетерия, закусочной, объекта питания быстрого обслуживания.	20	4	16	4	12	12	
Итого изучено за 6 семестр	72	12	60	16	44	44	
Всего зачетных единиц	2						
7 семестр							
Раздел IV. Проектирование общественных интерьеров предприятий питания							
Тема 1. Интерьеры предприятий питания – ресторан.	108	12	96	40	56	56	
Итого изучено за 7 семестр	108	12	96	40	56	56	
Всего зачетных единиц	3						
8 семестр							
Раздел V. Преддипломное проектирование							
Тема 1. Выбор темы проекта. Обоснование. Актуальность.	18	10	8	4	4	4	
Тема 2. Научно – исследовательская часть проекта.	18	10	8	4	4	4	
Тема 3. Проектно – композиционная часть проекта.	45	17	28	14	14	14	
Контроль	27						27
Всего за 8 семестр	108	37	44	22	22	22	27
Всего зачетных единиц	3						
Итого изучено по дисциплине	504	137	340	124	216	216	27
Всего зачетных единиц	14	3	3	2	3	3	

5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	часы	Формируемые компетенции
4 семестр			
Раздел I. Объёмно – пространственная композиция.			
Глубинно-пространственная композиция			
Тема 1. Плоскостная форма. Рельеф.	Основные виды пространственно – плоскостных форм. Рельеф. Ритми-	6	УК-2 ПК-1

	ческие ряды. Метрические ряды. Виды прогрессий. «Золотое сечение».		ПК-3 ПК-4
Тема 2. Основные виды объёмно – пространственных композиций.	Основные виды объёмно – пространственных композиций.	6	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4
Тема 3. Основные виды глубинно - пространственной композиции.	Виды глубинно - пространственной композиции.	8	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4
Тема 4. «Рекламная установка с элементами офиса».	Цель и задачи рекламных установок. Используемые конструкции. Размещение рекламной продукции - информации.	8	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4
5 семестр			
Раздел II. Взаимосвязь объёмно-пространственной композиции с архитектурно-дизайнерским проектированием			
Тема 1. Проектная документация	Виды проектной документации. Состав. Требования к чертежам, перспективным изображениям (характер, выбор ракурса). Форма подачи проектной документации. Масштабы чертежей. Линии чертежа. Нанесение размеров на чертежах. Наименования и маркировка строительных чертежей. Конструктивные элементы и схемы зданий. Элементы конструкций и их маркировка.	9	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4
Тема 2. «Выявление ритма в среде бара». Цель. Задачи.	Использование композиционных средств (ритма, композиционного центра, осей, силовых линий) при проектировании жилого интерьера. План. Анализ исходных данных. Расстановка оборудования, доминант. Разрезы. Цвет как акцентирование зон. Макет.	9	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4
6 семестр			
Раздел III. Проектирование общественного питания местного обслуживания			
Тема 1. Конструктивные системы общественных зданий.	Знакомство с архитектурно – планировочной структурой основных видов общественных зданий.	4	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4
Тема 2. Принципы формирования структуры общественного питания местного обслуживания. Основные функции.	Характеристика видов мест общественного питания. Пространственная организация. Функция зоны кухни. Функция зоны отдыха. Функция санитарной гигиены. Организация сантехнических помещений. Функция бытовой работы. Функция хранения. Мебель для	4	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4

	хранения. Мебель и организация зоны приготовления и приёма пищи.		
Тема 3. Выявление специфики потребителя.	Пол, возраст, психографический портрет, социальный статус, род деятельности, увлечения. Составление психологического портрета потребителя. Критерий ценностей: потребительских, духовных, нравственных. Степень значимости каждого из критериев – приоритеты.	4	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4
Тема 4. Объёмно-пространственное решение интерьера кафе-терия, закусочной, объекта питания быстрого обслуживания.	Зонирование проектируемого пространства, вместимостью залов от 25 до 75 мест – кафе, закусочные, бары, магазины (отделы) кулинарии, общедоступные, диетические столовые. Необходимое количество проектируемых зон. Варианты планировочного решения. Расстановка оборудования. Определение общего стилизового решения. Материалы.	4	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4
7 семестр			
Раздел IV. Проектирование общественных интерьеров предприятий питания			
Тема 1. Интерьеры предприятий питания - ресторан.	Функционирование служб общественного питания. Маркетинг и торговля. Особые требования. Планирование. Дизайн интерьера. Конструирование и обслуживание. Мебель, обстановка и оборудование. Материалы. Подбор аналогов. Изучение основ бизнеса предприятия. Определение индивидуальных целей и задач. Сценарный замысел – идея проекта. Эскизный поиск.	40	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4
8 семестр			
Раздел V. Преддипломное проектирование			
Тема 1. Выбор темы проекта. Обоснование. Актуальность.	Обоснование выбора темы. Требуемая степень разработанности. Объект исследования. Предмет исследования. Цель. Задачи. Методы. Научная новизна. Практическая значимость.	4	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4
Тема 2. Научно – исследовательская часть проекта.	Классификация подобных проектируемых объектов. Анализ аналогов. Функционально – конструктивные требования. Варианты стилизового решения.	4	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4

Тема 3. Проектно – композиционная часть проекта.	Объёмно – пространственное решение проекта. Принцип новизны. Пластический образ интерьера. Идея проекта. Художественное раскрытие темы. Выбор стиля. Логически востребованный стиль. Композиционное раскрытие темы. Объекты композиции, связи объектов композиции. Спец. предложения по элементам объекта.	14	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4
---	--	----	------------------------------

5.4. Практические занятия в форме практической подготовки

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
4 семестр				
Раздел I. Объёмно-пространственная композиция.				
Глубинно-пространственная композиция.				
Тема 1. Плоскостная форма. Рельеф.	1. Зарисовки пространственно-плоскостных форм.	10	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Контрольная работа
Тема 2. Основные виды объёмно-пространственных композиций.	1. Зарисовки по аналогам объёмно-пространственных композиций.	10	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Контрольная работа
Тема 3. Основные виды глубинно - пространственной композиции.	Зарисовки по аналогам схем планировок основных видов глубинно-пространственных композиций. Планировка. Пластика форм. Членение поверхностей. «Геопластика». Ограничение высоты. Фактура. Материал. Цвет. Графика. Тон. Светопластика.	12	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Контрольная работа
Тема 4. «Рекламная установка с элементами офиса».	Разработка концепции рекламной установки для определённой организации (предприятия). Реклама продукции, услуг.	12	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Контрольная работа Творческий проект
5 семестр				
Раздел II. Взаимосвязь объёмно-пространственной композиции с архитектурно-дизайнерским проектированием				
Тема 1. Проектная документация	Виды проектной документации. Состав. Требования	24	УК-2 ПК-1	С

	к чертежам, перспективным изображениям (характер, выбор ракурса). Форма подачи проектной документации. Масштабы чертежей. Линии чертежа. Нанесение размеров на чертежах.		ПК-3 ПК-4	
Тема 2. «Выявление ритма в среде бара». Цель. Задачи.	Использование композиционных средств (ритма, композиционного центра, осей, силовых линий) при проектировании. Расстановка оборудования, доминант. Разрезы. Цвет как акцентирование зон. Макет.	26	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Контрольная работа Творческий проект
6 семестр				
Раздел III. Проектирование общественного питания местного обслуживания				
Тема 1. Конструктивные системы общественных зданий.	Знакомство с архитектурно – планировочной структурой основных видов общественных зданий.	10	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	С
Тема 2. Принципы формирования структуры общественного питания местного обслуживания. Основные функции.	Характеристика видов мест общественного питания. Пространственная организация. Функция зоны кухни. Функция зоны отдыха. Функция санитарной гигиены. Организация сантехнических помещений. Функция бытовой работы. Функция хранения. Мебель для хранения. Мебель и организация зоны приготовления и приёма пищи.	10	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	С
Тема 3. Выявление специфики потребителя.	Пол, возраст, психографический портрет, социальный статус, род деятельности, увлечения. Составление психологического портрета потребителя. Критерий ценностей: потребительских, духовных, нравственных. Степень значимости каждого из критериев – приоритеты.	12	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	КЗ Творческий проект
Тема 4. Объёмно-пространственное решение интерьера кафетерия, закусочной, объекта	Зонирование проектируемого пространства, вместимостью залов от 25 до 75 мест – кафе, закусочные, бары, магазины (отделы) кулинарии, общедо-	12	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Контрольная работа

питания быстрого обслуживания.	ступные, диетические столовые. Необходимое количество проектируемых зон. Варианты планировочного решения. Расстановка оборудования. Определение общего стилового решения. Материалы.			
7 семестр				
Раздел IV. Проектирование общественных интерьеров предприятий питания				
Тема 1. Интерьеры предприятий питания - ресторан.	Функционирование служб общественного питания. Маркетинг и торговля. Особые требования. Планирование. Дизайн интерьера. Конструирование и обслуживание. Мебель, обстановка и оборудование. Материалы. Подбор аналогов. Изучение основ бизнеса предприятия. Определение индивидуальных целей и задач. Сценарный замысел – идея проекта. Эскизный поиск.	56	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Д
8 семестр				
Раздел V. Преддипломный проект				
Тема 1. Выбор темы проекта. Обоснование. Актуальность.	Обоснование выбора темы. Требуемая степень разработанности. Объект исследования. Предмет исследования. Цель. Задачи. Методы. Научная новизна. Практическая значимость.	4	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	КЗ
Тема 2. Научно – исследовательская часть проекта.	Классификация подобных проектируемых объектов. Анализ аналогов. Функционально – конструктивные требования. Варианты стилового решения.	4	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Творческий проект
Тема 3. Проектно – композиционная часть проекта.	Определение доминирующего метода проектирования. Идея проекта. Художественное раскрытие темы.	14	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Контрольная работа

5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
4 семестр				
Раздел I. Объёмно – пространственная композиция.				
Глубинно-пространственная композиция				
Тема 1. Плоскостная форма. Рельеф.	Подготовка вопросов для практического занятия на основе изучения основной и дополнительной литературы Проведение исследования по теме	9	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Проверка домашнего задания. Просмотр работы во время практического занятия. Самостоятельная работа, включающая теоретическую часть и практические работы.
Тема 2. Основные виды объёмно-пространственных композиций.	Подготовка вопросов для практического занятия на основе изучения основной и дополнительной литературы Проведение исследования по теме	9	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Проверка домашнего задания. Просмотр работы во время практического занятия. Самостоятельная работа, включающая теоретическую часть и практические работы.
Тема 3. Основные виды глубинно - пространственной композиции.	Подготовка вопросов для практического занятия на основе изучения основной и дополнительной литературы Проведение исследования по теме	9	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Проверка домашнего задания. Просмотр работы во время практического занятия. Самостоятельная работа, включающая теоретическую часть и практические работы.

Тема 4. «Рекламная установка с элементами офиса».	Подготовка вопросов для практического занятия на основе изучения основной и дополнительной литературы Проведение исследования по теме	9	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Проверка домашнего задания. Просмотр работы во время практического занятия. Самостоятельная работа, включающая теоретическую часть и практические работы.
5 семестр				
Раздел II. Взаимосвязь объёмно-пространственной композиции с архитектурно-дизайнерским проектированием				
Тема 1. Проектная документация	Подготовка вопросов для практического занятия на основе изучения основной и дополнительной литературы	20	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Проверка домашнего задания. Просмотр работы во время практического занятия. Самостоятельная работа, включающая теоретическую часть и практические работы.
Тема 2. «Выявление ритма в среде бара». Цель. Задачи.	Проведение исследования по изучаемой теме. Варианты планировочного решения. Планы, развёртки. Размещение оборудования. Проектная графика. Демонстрационный макет.	20	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Проверка домашнего задания. Просмотр работы во время практического занятия. Самостоятельная работа, включающая теоретическую часть и практические работы.

6 семестр				
Раздел III. Проектирование общественного питания местного обслуживания				
Тема 1. Конструктивные системы общественных зданий.	Подготовка вопросов для практического занятия на основе изучения основной и дополнительной литературы Проведение исследования по теме:	2	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	С
Тема 2. Принципы формирования структуры общественного питания местного обслуживания. Основные функции.	Подготовка вопросов для практического занятия на основе изучения основной и дополнительной литературы.	2	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	С
Тема 3. Выявление специфики потребителя.	Определение основных индивидуальных черт, потребностей потребителя. Художественно-композиционные средства передачи требуемого образа, состояния.	4	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	КЗ Творческий проект
Тема 4. Объёмно-пространственное решение интерьера кафетерия, закусочной, объекта питания быстрого обслуживания.	Варианты планировочного решения. Развёртки, разрезы. Перспективы. Цветовое решение.	4	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Контрольная работа
7 семестр				
Раздел IV. Проектирование общественных интерьеров предприятий питания				
Тема 1. Интерьеры предприятий питания - ресторан.	Определение основных индивидуальных черт, потребностей потребителя. Художественно-композиционные средства передачи требуемого образа, состояния.	12	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Контрольная работа Творческий проект
8 семестр				
Раздел V. Преддипломный проект				
Тема 1. Выбор темы проекта. Обоснование. Актуальность.	Актуальность темы, ее значение для практики в области дизайна. Изучение исходных данных и постановка проблем. Цель, задачи. Определение круга решаемых	10	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	КЗ

	задач.			
Тема 2. Научно – исследовательская часть проекта.	Подбор специальной (монографической, периодической и т.п.) литературы и официально-документальных источников, относящихся к теме дипломного исследования.	10	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Творческий проект
Тема 3. Проектно – композиционная часть проекта.	Объёмно – пространственное решение проекта. Пластический образ интерьера. Выбор стиля. Композиционное раскрытие темы.	17	УК-2 ПК-1 ПК-3 ПК-4	Контрольная работа

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее – ФОС) по дисциплине Основы проектирования в графическом дизайне представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Печатные издания

1. Адамс Шон Словарь цвета для дизайнеров / Ш. Адамс; предисл. Джессики Хелфанд; пер. с англ. Н. Томашевской. - М.: КоЛибри; Азбука-Аттикус, 2021. - 256с.: ил.
2. Графический дизайн. Современные концепции: учебник / отв. ред. Е.Э. Павловская. - 2-е изд, перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2021. - 183 с.
3. Крейг Дж. Шрифт и дизайн. Современная типографика / Дж.Крейг, И.Скала; пер. с англ. А. Литвинова, Л. Родионовой. - СПб.: Питер, 2021. - 176с.: ил.
4. Одношвина Ю.В. Проектирование. Дизайн-мышление как способ решения задач: учеб. пособие / Ю.В. Одношвина. - Челябинск: ЧОУВО МИДиС, 2021. - 53с.: ил.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Алексеев А.Г. Дизайн-проектирование: учебник / А. Г. Алексеев. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2025. — 90 с. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566071> (дата обращения: 24.04.2025).
2. Воронова И.В. Проектирование: учебник для вузов / И.В. Воронова. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2025. — 167 с. — (Высшее образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567908> (дата обращения: 24.04.2025).
3. Графический дизайн. Современные концепции: учебник для вузов / отв. редактор Е.Э. Павловская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 119 с. — (Высшее образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563931> (дата обращения: 24.04.2025).

4. Основы дизайна и композиции: современные концепции: учебник / отв. ред. Е.Э. Павловская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 119 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565340> (дата обращения: 24.04.2025).

5. Пашкова И.В. Проектирование упаковки и малых форм полиграфии: учебное пособие для вузов / И.В. Пашкова. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2025. — 95 с. — (Высшее образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559224> (дата обращения: 24.04.2025).

Дополнительные источники (при необходимости)

1. Лидвелл У. Универсальные принципы дизайна: 125 способов сделать любой продукт более удобным и привлекательным с помощью оригинальных дизайнерских концепций / У. Лидвелл, К. Холден, Дж. Батлер; пер. А. Мороз. - СПб: Питер, 2021. - 272с.: ил.

2. Мартин Белла Универсальные методы дизайна: 100 эффективных решений для наиболее сложных проблем дизайна / Белла Мартин, Брюс Ханнингтон. - СПб: Питер, 2021. - 208с.: ил.

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для выполнения заданий, предусмотренных рабочей программой используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

Электронные образовательные ресурсы

- Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru>
- Федеральный портал «Российское образование»: <http://edu.ru>
- Справочно-правовая система "ГАРАНТ" <http://www.i-exam.ru>
- Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.ru>
- eLIBRARY.RU: Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина «Проектирование в сфере гостинично-ресторанного бизнеса» должна сформировать практические навыки работы студента.

Структура дисциплины включает в себя 5 разделов, 14 тем, лекции, практические занятия и самостоятельную работу обучающихся.

Для организации самостоятельной работы предназначен фонд оценочных средств по дисциплине Проектирование в сфере гостинично-ресторанного бизнеса, в котором содержатся описание заданий, методические рекомендации к их выполнению, списки учебной, справочной и дополнительной литературы, тест для самоконтроля, а также технологические параметры, вопросы к зачету.

При подготовке к зачету или экзамену следует обратить внимание на содержание основных разделов дисциплины, определение основных понятий курса, формулировку основных композиционных законов и мировоззренческих установок. Необходима работа с основными определениями и категориями композиции, которые должны формулироваться точно, логично, и отражаться в работе со словарем.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;

- наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;
- консультационная помощь.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ учебных дисциплин содержанием учебной дисциплины, учитывая степень подготовленности студентов.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Виды самостоятельные работы студентов:

- создание кейсов;
- подготовка проекта;
- составление аналитических таблиц;
- подготовка презентации с использованием новейших компьютерных технологий.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень информационных технологий:

Платформа для презентаций microsoft powerpoint;

Онлайн платформа для командной работы miro;

Текстовый и табличный редактор microsoft word;

Портал института <http://portal.midis.info>

Перечень программного обеспечения:

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)

Mozilla Firefox

Adobe Reader

Eset NOD32

Adobe Illustrator

Adobe InDesign

Adobe Photoshop

ARCHICAD 24

Blender

DragonBonesPro

Krita

PureRef

ZBrush 2021 FL

Microsoft Office 2016

CorelDRAW

Microsoft™ Windows® 10 (DreamSpark Premium Electronic Software Delivery id700549166)

Microsoft™ Office®

Google Chrome

«Балаболка»

NVDA.RU

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. «Гарант аэро»
2. КонсультантПлюс
3. Научная электронная библиотека «Elibrary.ru».

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Лаборатория разработки веб-приложений № 329 (Лаборатория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Компьютер Плазменная панель Столы компьютерные Стулья Стол преподавателя Стул преподавателя Доска магнитно-маркерная Доска для объявлений Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
2.	Лаборатория компьютерного дизайна № 332 (Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Компьютер Плазменная панель Стол компьютерный Стулья Стол преподавателя Стул преподавателя Доска магнитно-маркерная Доска для объявлений Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
3.	Дизайн-мастерская Производственная мастерская дизайна интерьера № 333 (Аудитория для прове-	Компьютер Плазменная панель Принтер цветной Стол компьютерный Парты (одноместные) Стулья

	дения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Стол для дизайнера Стеллаж Жалюзи Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
4.	Библиотека Читальный зал № 122	Автоматизированное рабочее место библиотекаря Автоматизированное рабочее место читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».