

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия

« 18 » марта 20 19 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИНТЕРЬЕР И ОЗЕЛЕНЕНИЕ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ
КОМПЛЕКСОВ**

Дисциплина ФТД.01 Интерьер и озеленение гостинично-ресторанных комплексов

индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная

деятельность

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2019

Красноярск 2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Г.Г. Первышина

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

сформировать у студентов базовые теоретические знания и практические навыки по формированию интерьера пространства и озеленения зданий и территории гостинично-ресторанных комплексов.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- ознакомление с особенностями формирования внутреннего и внешнего озеленения гостинично-ресторанных комплексов;
- изучение элементарных основ, принципов и условий создания интерьеров гостинично-ресторанных комплексов; овладение технологией поиска дизайнерских решений в интерьере с учетом запросов потребителей;
- освоение навыков планирования интерьеров и озеленения отдельных помещений и групп помещений гостинично-ресторанных комплексов и других средств размещения

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

ПКО-3: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	
Уровень 3	особенности и современные методы проектирования дизайна интерьера, внутреннего и внешнего озеленения гостинично-ресторанных комплексов
Уровень 3	формулировать концепцию проекта интерьера и озеленения гостинично-ресторанных комплексов
Уровень 3	навыками создания гармоничной предметно-пространственной среды

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Содержание программы курса базируется на знаниях естественных (биология, естествознание, экология) и общественных (география, экономика) наук, заложенных в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего общего образования.

Полученные в рамках дисциплины компетенции служат основой при освоении дисциплины Б1.Б.15 Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и

общественного питания.

Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

<https://e.sfu-kras.ru/course/reset.php?id=361>

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		1
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	1 (36)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,5 (18)	0,5 (18)
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:	2 (72)	2 (72)
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	Введение в дисциплину	4	4	0	10	ПКО-3
2	Интерьер гостинично-ресторанных комплексов и декорирование	6	6	0	36	ПКО-3
3	Озеленение гостинично-ресторанных комплексов и прилегающей территории	8	8	0	26	ПКО-3
Всего		18	18	0	72	

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	Инновации в интерьере и озеленении в гостиничном и ресторанном бизнесе; специфика и современное состояние гостиничного дизайна в России и зарубежных странах	2	0	0

2	1	Основы создания фирменного стиля предприятий гостинично-ресторанного комплекса	2	0	0
3	2	Свет, форма и цвет; цветовые решения и элементы декора предприятий гостинично-ресторанного комплекса; текстиль.	2	0	0
4	2	Меблировка и эстетическое оформление внутренних помещений гостинично-ресторанных комплексов; специфика проектирования и производства мебели для номеров, общественных зон, кафе, баров и ресторанов	2	0	0
5	2	Комфорт гостинично-ресторанных интерьеров и его составляющие; холлы и вестибюли, аксессуары для холлов; бассейны, тренажерные, фитнес-залы, SPA-залы	2	0	0
6	3	Архитектурная форма и окружающая среда; архитектурные концепции гостинично-ресторанных комплексов	2	0	0
7	3	Ландшафтный дизайн гостинично-ресторанных комплексов: флористика, озеленение, малые архитектурные формы	2	0	0
8	3	Флористика и озеленение гостинично-ресторанных комплексов.	2	0	0

9	3	Фитодизайн в гостиницах и ресторанах	2	0	0
Всего			18	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	История возникновения и дизайн предприятий индустрии гостеприимства	2	0	0
2	1	Основы создания фирменного стиля предприятий гостеприимства	2	0	0
3	2	Цветовые решения и элементы декора интерьеров гостинично-ресторанных комплексов	2	0	0
4	2	Меблировка и эстетическое оформление внутренних помещений гостинично-ресторанных комплексов. Роль текстиля в дизайне гостиничных предприятий. Разработка дизайн-проекта номерного фонда, общественной зоны, кафе, бара, ресторана	4	0	0
5	3	Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей	2	0	0
6	3	Озеленение прилегающих территорий гостинично-ресторанных комплексов	2	0	0
7	3	Озеленение и фитодизайн в гостиницах и ресторанах. Разработка проекта озеленения гостинично-ресторанного комплекса или прилегающей к нему территории	4	0	0
Всего			18	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					

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Сергачева О.М.	Организация гостиничного дела: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело]	Красноярск: СФУ, 2018

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Интерьер и озеленение гостинично-ресторанных комплексов» является зачет, который проводится в устной форме по билетам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются тесты, задание, контрольные вопросы к зачету. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в Приложении

5.2 Контрольные вопросы и задания

Контрольные вопросы

1. История развития гостиничного хозяйства в мире и России
2. Требования к гостиницам Российской Федерации
3. Гостиничный дизайн: определение и специфика
4. Современное состояние гостиничного дизайна в России.
5. Инновации в гостиничном бизнесе
6. Дизайн гостиничного интерьера в зарубежных странах: особенности, тенденции, проблемы.
7. Создание фирменного стиля гостиницы и основные требования к нему.
8. Понятие фирменного стиля. Функции фирменного стиля
9. Этапы разработки фирменного стиля
10. Концепция разработки фирменного стиля

11. Дизайн номерного фонда и общественных помещений.
12. Стили, цветовые решения и элементы декора гостиничных интерьеров
13. Требования к цветовому решению гостиниц. Цвет и сочетание цветов в интерьере. Рекомендации по цветовому решению интерьера гостиниц
14. Роль освещения в интерьере гостиницы
15. Меблировка и оборудование помещений. Специфика проектирования и производства мебели для номеров, общественных зон, кафе, баров и ресторанов.
1. Декоративное оформление интерьера
16. Понятие комфорта. Комфорт гостиничных интерьеров и его составляющие
17. Факторы, определяющие комфорт внутреннего пространства гостиницы
18. Комфорт жилых помещений гостиницы (гостиничных номеров)
19. Комфорт общественной части гостиницы и предприятий питания
20. Базовые конфигурации планировки здания гостиниц и отелей, распределение площадей
21. Развитие формы здания гостиницы. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий
22. Виды гостиничных объектов
23. Понятие ландшафтного дизайна и его характеристика. История ландшафтного дизайна
24. Формирование стилей ландшафтного дизайна, малые архитектурные формы. Этапы проектирования объектов ландшафтного дизайна
25. Ландшафтный дизайн гостиниц и отелей: флористика, озеленение, малые архитектурные формы
26. Понятие флористического дизайна. Основы фитодизайна
27. Дизайн и цветочная аранжировка. Принципы организации композиции
28. Характеристика стилей флористических композиций
29. Приемы озеленения помещений. Озеленение в интерьере гостиниц и ресторанов
30. Устройство зимнего сада. Зимние сады в гостиницах

5.3 Темы письменных работ

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Смирнова Л. Э.	История и теория дизайна: учебное пособие по специальности "Декоративно-прикладное искусство и дизайн"	Красноярск: СФУ, 2014
Л1.2	Черняева Е. В., Викторов В. П.	Основы ландшафтного проектирования и строительства: Учебное пособие	Москва: Московский педагогический государственный университет, 2014
Л1.3	Боговая И. О., Теодоронский В. С.	Озеленение населенных мест: учеб. пособие	Москва: Лань, 2012
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Колодин К. И.	Интерьер загородной улицы: учебное пособие по направлению 630100 "Архитектура"	Москва: Архитектура-С, 2015
Л2.2	Соловьев Н. К., Майстровская М. Т., Турчин В. С., Дажина В. Д.	Всеобщая история интерьера	Москва: Эксмо, 2013
Л2.3	Брашнов Д. Г.	Флористика: технологии аранжировки композиций: Учебное пособие	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2014
Л2.4	Потаев Г. А., Мазаник А. В., Нитиевская Е. Е., Макознак Н. А., Лазовская Н. А.	Архитектурно-ландшафтный дизайн: теория и практика: Учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2017
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Сергачева О.М.	Организация гостиничного дела: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело]	Красноярск: СФУ, 2018

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	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/	http://bik.sfu-kras.ru/
Э2	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/	http://e.lanbook.com/
Э3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электрон-ный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/	http://www.znanium.com/

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ дисциплины, так и на применении инновационных образовательных технологий:

- в виде лекций, которые проводятся в форме: вводная лекция, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-информация с элементами визуализации (на основе применения информационных технологий), проблемная лекция. Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц-опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой;

- практических занятий. Подготовка к практическим занятиям, активная и творческая работа на них приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности;

- самостоятельной работы.

Во время лекционных и практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной практической работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), текущие и тематические тесты, устный опрос, заслушивание докладов и их обсуждение, мини-тестирование.

Обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов.

Итоговая аттестация (зачет) проводится в форме оценки как аудиторной, так и самостоятельной работы студентов.

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

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

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

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	1. Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: http://ias-stat.ru
9.2.2	2. 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
9.2.3	3. 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/

10 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 ауди-тории 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 компью-терной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: № 7-01, ул. Лиды Прушинской, зд.2

Оснащение: специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen LMP 100109, проектор Optoma DS211, ноутбук ASOS Feerc XIOICH

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:

№ 6-14 Лаборатория физической и коллоидной химии, № 6-13 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ул. Лиды Прушинской, зд.2

Оснащение: специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen LMP 100109, проектор Optoma DS211, стол островной химический ЛАБ-1500 ОКМ 1500*1400*900 – 3шт, стол-мойка ЛАБ-1200 МО – 2 шт, стол пристенный физический АК ЛАБ-1500 – 2шт, шкаф ЛАБ-PRO-ШМП -2 шт, стол лабораторный рабочий – 2 шт, шкаф вытяжной ЛАБ ШВ-Н, стол с мойкой SPVLAB CM – 1200, аква-дистилятор АЭ-10 МО, телевизор SONY-25 M1K.ноутбук ASOS Feerc XIOICH

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики, ул. Лиды Прушинской, зд.2

Оснащение: специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Aсoгp

Читальный зал отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-05 ул. Лиды Прушинской, зд.2

Оснащение: специализированная мебель; Рабочее место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5, Монитор 19 Samsung 9430N Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Компьютер в сборе ROSCOM AMD - 10 шт.; Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Проектор Optoma DS211; Экран настенно-потолочный Lumen LMP 100109. Точка дос-тупа D-Link DWL-7100 AP 802.11 b/g; Ска-нер - 2 шт.