

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ С.Г. Страданченко

10.06. 2021 г.

Дизайн гостиничного комплекса рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Колледж экономики и сервиса**

Учебный план 43.02.14-2021-1-КГД9.plx
 специальность 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Квалификация **Специалист по гостеприимству**

Форма обучения **очная**

Часов по учебному плану	76	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		зачет с оценкой 6
контактная работа	76	
самостоятельная работа	0	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	Неделя	19,7		
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	46	46	46	46
Практические	30	30	30	30
Итого ауд.	76	76	76	76
Контактная работа	76	76	76	76
Итого	76	76	76	76

Программу составил(и):

Преподаватель высшей категории КЭС, И.И. Могильная _____

Рецензент(ы):

*Преподаватель высшей категории, И.Д. Приколотина;
Директор ООО "Восток", Л.Н. Чередниченко* _____

Рабочая программа дисциплины

Дизайн гостиничного комплекса

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1552)

составлена на основании учебного плана:

43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

утвержденного Учёным советом ИСОиП (филиала)ДГТУ в г. Шахты от 10.06.2021 г. протокол № 9

Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета
Колледжа экономики и сервиса

Протокол от 25.05 2021г. № 9

Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.

Директор КЭС Зибров В.А. _____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Освоение студентами особенностей создания дизайна и фирменного стиля и их роли в конкурентоспособности
1.2	Осмысление возрастающей роли индустрии гостеприимства в экономике страны
1.3	Формирование проектной культуры и навыков дизайнерского искусства у студентов
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОП
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
2.2.2	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
ОК 09.: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 04.: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 02.: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ПК 5.2.: Учет заказов гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	– определения ключевых понятий и терминов, основные этапы развития и истории архи-тектуры и дизайна, основы антропометрии и эргономики, возможности и принципы из-менения и перепланировки жилых помещений, приемы композиционного разделения пространства, требования к организации освещения в различных помещениях жилища, сущность современных технологий оформительского искусства, особенности использо- вания художественно-выразительных средств дизайна и художественного проектирова- ния, тенденции современного дизайнерского искусства;
3.2	Уметь:
3.2.1	– формировать цели и задачи, связанные с реализацией профессиональных функций по художественному проектированию интерьеров жилых и офисных помещений, разрабатывать эскизные проекты обустройства помещений, использовать различные приемы освещения различных помещений жилища, использовать при проектировании интерьеров рабочий инструментарий и современные отделочные материалы;

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен- ции	Литерату ра	Актив и Инте	Примечание
	Раздел 1. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий						
1.1	Оформление жилых и общественных помещений гостиниц /Лек/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1	0	

1.2	Экстерьер задняя гостиницы /Лек/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1	0	
1.3	Интерьер гостиницы и его влияние на качества обслуживания /Лек/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1	0	
1.4	Интерьер гостиницы и его влияние на качества обслуживания /Пр/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1 Л3.1	1	Практическое задание
1.5	Стилевые направления оформления интерьеров гостиниц /Лек/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1	0	
1.6	Стилевые направления оформления интерьеров гостиниц /Пр/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1 Л3.1		Практическое задание
Раздел 2. Комфорт внутреннего пространства							
2.1	Функциональный комфорт, Экологический комфорт, Эстетический комфорт /Лек/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1	0	
2.2	Комфорт внутреннего пространства /Пр/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1 Л3.1	1	Практическое задание
Раздел 3. Закономерности при создании гостиничного интерьера							
3.1	Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц /Лек/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1	0	
3.2	Приемы цветового решения /Лек/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1	0	
3.3	Приемы цветового решения /Пр/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1 Л3.1	1	Практическое задание
Раздел 4. Освещение в интерьере							
4.1	Классификация искусственного освещения /Лек/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1	0	
4.2	Виды освещения и осветительных приборов и их исполнение в условиях гостиницы /Лек/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1	0	
4.3	Приемы освещения помещений гостиницы /Пр/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1 Л3.1	1	Практическое задание
Раздел 5. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей							
5.1	Требования к материалам, применяемым для отделки здания гостиницы /Лек/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1	0	

	Раздел 6. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц						
6.1	Меблировка помещений жилого фонда гостиниц. Способы размещения мебели в номере. Схемы расстановки мебели в номерах различной площади. Нормы разрывов и проходов в меблировке помещений жилой группы /Лек/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1	0	
6.2	Меблировка помещений жилого фонда гостиниц /Пр/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1 ЛЗ.1	1	Практическое задание
	Раздел 7. Текстильные материалы в интерьере гостиниц						
7.1	Текстиль в оформлении интерьера, функциональные и декоративные свойства ковров, занавесок /Лек/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1	0	
	Раздел 8. Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства.						
8.1	Понятие фирменного стиля. Функции фирменного стиля: имиджевая, идентификационная, корпоративная. Этапы разработки фирменного стиля. Основные термины и определения: фирменное наименование, торговая марка, фирменное имя (бренд), фирменный знак, товарный образ, товарный знак, логотип, слоган, фирменный блок, имидж, имиджеология, имидж корпоративный. /Лек/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1	0	
8.2	Особенности фирменного стиля современных предприятий индустрии гостеприимства. Исторический очерк формирования элементов фирменного стиля предприятий индустрии /Пр/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1Э1 ЛЗ.1	1	Практическое задание
8.3	Оформление гостиничного номера. Дифференцированный зачет /Пр/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ПК 5.2.	Л1.1 Э1 ЛЗ.1	2	Практическое задание
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ							
5.1. Контрольные вопросы и задания							
Содержится в фонде оценочных средств							
5.2. Темы письменных работ							
Программой не предусмотрено							
5.3. Перечень видов оценочных средств							
Указан в фонде оценочных средств							
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
6.1. Рекомендуемая литература							
6.1.1. Основная литература							
	Авторы, составители	Заглавие			Издательство, год	Кол-во	
Л1.1	Безрукова, С. В.	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования			М.: Академия, 2018	25	
6.1.2. Дополнительная литература							

Э1	Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487545			ЭБС
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
ЛЗ.1	сост. И. И. Могильная, преподаватель КЭС ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты	Здания и инженерные системы гостиниц: методические указания по выполнению практических работ для подготовки обучающихся специальности 43.02.11 Гостиничный сервис очной формы обучения	Шахты: ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты, 2019	ЭБС
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
6.2.1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub			
6.2.2	ЭБС издательства «Лань» - https://e.lanbook.com/			
6.2.3	ЭБС IPRbooks - https://www.iprbookshop.ru/			
6.2.4	ЭБС «Znanium.com» - https://znanium.com/			
6.2.5	ЭБС Юрайт - https://urait.ru/			
6.2.6	База электронных учебно-методических материалов ИСОиП - https://libdb.sssu.ru/			
6.3. Перечень информационных технологий				
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	Microsoft Windows; (лицензионное ПО)			
6.3.1.2	Trend Micro Office Scan Enterprise Security; (лицензионное ПО)			
6.3.1.3	Microsoft Office; (лицензионное ПО)			
6.3.1.4	Браузер Google Chrome (свободно распространяемое ПО);			
6.3.1.5	Adobe Acrobat Reader (свободно распространяемое ПО).			
6.3.1.6	АСУ «Эдельвес»			
6.3.2 Перечень информационных справочных систем				
6.3.2.1	Справочная правовая система «Консультант Плюс»;			
6.3.2.2	Информационно - правовая система «Законодательство России»;			
6.3.2.3	Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека».			
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
7.1	Кабинет «Документационное обеспечение управления» Кабинет «Менеджмент и управление персоналом» Кабинет «Менеджмент» Кабинет «Основы делопроизводства» Кабинет «Основы предпринимательской деятельности» Кабинет «Менеджмент и экономика организации» Кабинет «Основы маркетинга» Кабинет «Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса» Место преподавателя, столы ученические, стулья ученические, доска классная меловая, встроенный шкаф. Оборудование и технические средства обучения: персональный компьютер; переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран проекционный, системный блок).			
7.2	Помещение для самостоятельной работы. Библиотека. Персональный компьютер, подключенный к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и информационной системе ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты.			
7.3	Помещение для самостоятельной работы. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет. Персональные компьютеры, подключенные к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты.			
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ				
Прилагается				