

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.08 Проектирование и дизайн ресторана

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

- изучение основ проектирования и дизайна ресторанов;
- освоение стандартов и норм проектирования;
- анализ и планирование пространства ресторана;
- проектирование интерьера и экстерьера ресторана;
- разработка фирменного стиля и создание имиджа ресторана.

1.2. Задачи:

Ознакомить студентов с основами проектирования и дизайна ресторанов, стандартами и нормами проектирования, а также планированием пространства ресторана.
 Научить студентов проектировать интерьер и экстерьер ресторана, создавать фирменный стиль и имидж заведения.
 Развивать у студентов навыки работы с пространством, выбора материалов и мебели, проектирования освещения, акустики, вентиляции и ландшафта.
 Формировать у студентов профессиональное мышление и творческий подход к решению задач в области проектирования и дизайна ресторана.

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-1 : Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1 : Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2 : Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3 : Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Код занятия | Темы, планируемые результаты их освоения | Семестр | Часов | Прак. подг. |
|-------------|---|---------|-------|-------------|
| 1.1 | <p>Тема 1. Основы проектирования и дизайна ресторанов</p> <p>Краткое содержание</p> <p>Введение в тему: цели и задачи дисциплины “Проектирование и дизайн ресторанов”</p> <p>Основные этапы процесса проектирования ресторана: анализ потребностей, планирование, дизайн, реализация проекта</p> <p>Обзор стандартов и норм, используемых в проектировании ресторанов: СНиПы, ГОСТы, санитарные нормы и правила, пожарные требования</p> <p>Особенности проектирования ресторанов в разных регионах и странах: учет климатических условий, культурных особенностей, специфики кухни</p> <p>Примеры успешных проектов ресторанов: анализ дизайна интерьера, планировки, выбора материалов</p> <p>Роль дизайнера в процессе проектирования ресторана: общение с заказчиком, сбор информации, работа с командой, презентация проекта</p> <p>Заключение: подведение итогов лекции, ответы на вопросы студентов.</p> <p>Знать: основы проектирования и дизайна ресторанов. /Лек/</p> | 7 | 2 | 0 |
| 1.2 | <p>Практическая работа. Основы проектирования и дизайна ресторанов</p> <p>Краткое содержание: Обсуждение целей и задач практической работы.</p> <p>Ознакомление с основными этапами процесса проектирования ресторана.</p> <p>Изучение стандартов и норм, применяемых в проектировании ресторанов.</p> <p>Анализ особенностей проектирования ресторанов в различных регионах и странах.</p> <p>Обсуждение успешных проектов ресторанов, анализ их дизайна и планировки.</p> <p>Отработка навыков общения с заказчиком и сбора информации для проектирования ресторана.</p> <p>Работа в команде над созданием проекта ресторана, распределение ролей и обязанностей.</p> | 7 | 6 | 0 |

| | | | | |
|-----|---|---|----|---|
| | <p>Уметь: анализировать потребности и предпочтения целевой аудитории для проектирования ресторана.</p> <p>Владеть: навыками проектирования и создания дизайна ресторанов /Пр/</p> | | | |
| 1.3 | <p>Самостоятельная работа. Основы проектирования и дизайна ресторанов</p> <p>Краткое содержание: Основные принципы проектирования ресторанов. Эргономика и функциональность в дизайне ресторана. Зонирование пространства и планировка ресторана. Свет и цвет в дизайне ресторанов. Материалы и отделка в оформлении ресторанов. Мебель и оборудование для ресторанов. Оформление и декор: роль в создании атмосферы ресторана</p> <p>Знать: основы проектирования и дизайна ресторанов.</p> <p>Уметь: анализировать потребности и предпочтения целевой аудитории для проектирования ресторана.</p> <p>Владеть: навыками проектирования и создания дизайна ресторанов /Ср/</p> | 7 | 25 | 0 |
| 1.1 | <p>Тема 2. Анализ и планирование пространства ресторана</p> <p>Краткое содержание: Определение цели и задач анализа и планирования пространства ресторана.</p> <p>II. Принципы проектирования ресторанов</p> <p>Функциональное зонирование пространства: а) зона приема гостей; б) обеденная зона; в) кухня; г) служебные помещения. Учет эргономики и комфортабельности интерьера. Использование света и цвета для создания определенного настроения. Выбор подходящих материалов и отделки для оформления ресторана. Подбор мебели и оборудования, соответствующих концепции и стилю заведения. Роль декора и оформления в создании уникальной атмосферы ресторана.</p> <p>III. Этапы анализа и планирования пространства</p> <p>Определение концепции ресторана: а) выбор тематики; б) определение целевой аудитории. Создание эскиза проекта ресторана: а) определение основных зон; б) разработка планировки. Выбор оптимальных материалов и оборудования: а) анализ предложений на рынке; б) подбор конкретных решений. Разработка детального дизайн-проекта ресторана: а) создание 3D-визуализации; б) подготовка чертежей и схем.</p> <p>IV. Заключение</p> <p>Подведение итогов лекции. Ответы на вопросы.</p> <p>Знать: основные принципы проектирования ресторанов, основы эргономики и функциональности в дизайне ресторана, а также методы зонирования пространства и планировки ресторана /Лек/</p> | 7 | 2 | 0 |
| 1.2 | <p>Практическая работа. Анализ и планирование пространства ресторана</p> <p>Краткое содержание: Введение. Разработать проект дизайна и планировки ресторана на заданную тему, учитывая основные принципы и этапы анализа и планирования.</p> <p>Постановка задачи. Спроектировать ресторан в определенном стиле с учетом заданной целевой аудитории и потребностей. Требования к проекту. Проект должен включать: Эскиз планировки ресторана с указанием зон и их назначения. Описание концепции ресторана, целевой аудитории и основных особенностей. Чертежи, планы и 3D визуализации интерьера ресторана с подробным описанием материалов, мебели и оборудования. Разработанный дизайн-проект должен быть функциональным, эргономичным и соответствовать выбранной тематике ресторана. Этапы выполнения практической работы Изучение теоретических основ проектирования и анализа пространства ресторанов.</p> | 7 | 6 | 0 |

| | | | | |
|-----|--|---|----|---|
| | <p>Определение основных параметров проекта (стиль, целевая аудитория, площадь и т.д.). Разработка концепции и идеи ресторана. Создание эскизов планировки и интерьера ресторана. Выбор и обоснование материалов, мебели, оборудования и декора. Подготовка чертежей, планов и 3D визуализаций. Оформление проекта в соответствии с требованиями.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать пространство ресторана с точки зрения функциональности, эргономики и стиля, разрабатывать концепцию и идею ресторана, учитывая целевую аудиторию и потребности клиентов, а также создавать эскизы планировки и интерьера ресторана, а также готовить чертежи и 3D модели.</p> <p>Владеть: навыками анализа и оценки пространства ресторана с точки зрения его функциональности, эргономики и стиля, владения методами разработки концепции и идеи ресторана, с учетом целевой аудитории и потребностей клиентов, а также техниками создания эскизов планировки и интерьера ресторана, а также подготовки чертежей и 3D моделей. /Пр/</p> | | | |
| 1.3 | <p>Самостоятельная работа. Анализ и планирование пространства ресторана</p> <p>Краткое содержание: Определение темы и ее актуальности. Цели и задачи самостоятельной работы. Методы и подходы к анализу и планированию пространства ресторана.</p> <p>Основные принципы проектирования ресторанов. Эргономика и функциональность в дизайне ресторана. Зонирование пространства и планирование ресторана. Свет и цвет в дизайне ресторанов. Материалы и отделка в оформлении ресторанов. Мебель и оборудование для ресторанов. Оформление и декор в создании атмосферы ресторана. Этапы анализа и планирования пространства ресторана. Концепция ресторана и целевая аудитория. Эскизное проектирование и планировка ресторана. Выбор материалов и оборудования.</p> <p>Знать: основные принципы проектирования ресторанов, основы эргономики и функциональности в дизайне ресторана, а также методы зонирования пространства и планировки ресторана</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать пространство ресторана с точки зрения функциональности, эргономики и стиля, разрабатывать концепцию и идею ресторана, учитывая целевую аудиторию и потребности клиентов, а также создавать эскизы планировки и интерьера ресторана, а также готовить чертежи и 3D модели.</p> <p>Владеть: навыками анализа и оценки пространства ресторана с точки зрения его функциональности, эргономики и стиля, владения методами разработки концепции и идеи ресторана, с учетом целевой аудитории и потребностей клиентов, а также техниками создания эскизов планировки и интерьера ресторана, а также подготовки чертежей и 3D моделей. /Ср/</p> | 7 | 25 | 0 |
| 1.1 | <p>Тема 3. Проектирование интерьера и экстерьера ресторана</p> <p>Краткое содержание: I. Введение Общая характеристика темы Цель и задачи курса План лекций и практических занятий II. Основные принципы и этапы проектирования ресторана Анализ и определение задач проекта Выбор концепции и стиля ресторана Составление технического задания Планирование пространства и функциональное зонирование Учет эргономических и технологических требований Выбор материалов, мебели и оборудования Разработка дизайна интерьера и экстерьера Подготовка проектной документации</p> | 7 | 2 | 0 |

| | | | | |
|-----|---|---|----|---|
| | <p>III. Особенности проектирования интерьера ресторана Создание комфортной и уютной атмосферы Использование света, цвета и текстур в интерьере Подбор мебели, аксессуаров и элементов декора Зонирование и организация пространства Разработка системы вентиляции и кондиционирования Проектирование инженерных систем и коммуникаций 3D моделирование и визуализация интерьера</p> <p>IV. Проектирование экстерьера ресторана Влияние внешней среды на выбор архитектурного решения Особенности ландшафтного дизайна Освещение и подсветка фасада</p> <p>Знать: особенности проектирования интерьера ресторана, включая создание комфортной и уютной атмосферы, использование света, цвета и текстур, подбор мебели, аксессуаров и элементов декора, зонирование и организацию пространства, разработку систем вентиляции и кондиционирования, проектирование инженерных систем и коммуникаций, а также 3D моделирование и визуализацию интерьера. /Лек/</p> | | | |
| 1.2 | <p>Лабораторная работа. Проектирование интерьера и экстерьера ресторана</p> <p>Краткое содержание: I. Введение Цель и задачи лабораторной работы План работы Необходимые материалы и инструменты Правила безопасности при выполнении работы Форма отчетности Критерии оценки результатов работы</p> <p>II. Подготовительный этап Анализ исходных данных и постановка задачи a. Изучение технического задания b. Определение основных требований и ограничений c. Сбор информации о ресторане (площадь, расположение, количество посадочных мест, тип кухни, целевая аудитория и т. д.) d. Анализ аналогов (примеры успешных проектов, тенденции в дизайне интерьеров и экстерьеров ресторанов) e. Составление списка материалов и оборудования для реализации проекта f. Планирование этапов работы g. Оценка сроков выполнения работы и определение бюджета h. Согласование плана работы с преподавателем</p> <p>III. Основной этап Проектирование интерьера ресторана a. Разработка концепции интерьера i. Выбор стиля и цветовой гаммы</p> <p>Уметь: проектировать интерьер ресторана, создавать комфортную и уютную атмосферу, использовать свет, цвет и текстуры, подбирать мебель, аксессуары и элементы декора, организовывать пространство, разрабатывать системы вентиляции и кондиционирования, проектировать инженерные системы и коммуникации, выполнять 3D моделирование и визуализацию интерьера.</p> <p>Владеть: методами проектирования интерьера ресторана: создание комфортной и уютной атмосферы, использование света, цвета и текстур, подбор мебели, аксессуаров и элементов декора, организация пространства, разработка систем вентиляции и кондиционирования, проектирование инженерных систем и коммуникаций, выполнение 3D моделирования и визуализации интерьера. /Лаб/</p> | 7 | 6 | 0 |
| 1.3 | <p>Самостоятельная работа. Проектирование интерьера и экстерьера ресторана</p> <p>Краткое содержание: Введение Цели и задачи работы Методы и подходы к проектированию интерьера и экстерьера ресторанов</p> <p>Теоретическая часть: Основные этапы проектирования ресторанов. Принципы проектирования ресторанов. Эргономика и функциональность в интерьере ресторана. Зонирование и планировка пространства ресторана. Свет и цветовое решение в интерьере ресторанов. Материалы и отделочные решения в оформлении ресторанов. Мебель и оборудование для ресторанов</p> <p>Элементы декора и атмосфера в ресторане. Этапы самостоятельного анализа и планирования пространства ресторана - концепция и целевая аудитория</p> | 7 | 25 | 0 |

| | | | | |
|-----|---|---|---|---|
| | <p>ресторана, эскизирование и планировка интерьера ресторана, выбор материалов, мебели и оборудования для ресторана Разработка дизайна интерьера ресторана и 3D-визуализация</p> <p>Знать: особенности проектирования интерьера ресторана, включая создание комфортной и уютной атмосферы, использование света, цвета и текстур, подбор мебели, аксессуаров и элементов декора, зонирование и организацию пространства, разработку систем вентиляции и кондиционирования, проектирование инженерных систем и коммуникаций, а также 3D моделирование и визуализацию интерьера.</p> <p>Уметь: проектировать интерьер ресторана, создавать комфортную и уютную атмосферу, использовать свет, цвет и текстуры, подбирать мебель, аксессуары и элементы декора, организовывать пространство, разрабатывать системы вентиляции и кондиционирования, проектировать инженерные системы и коммуникации, выполнять 3D моделирование и визуализацию интерьера.</p> <p>Владеть: методами проектирования интерьера ресторана: создание комфортной и уютной атмосферы, использование света, цвета и текстур, подбор мебели, аксессуаров и элементов декора, организация пространства, разработка систем вентиляции и кондиционирования, проектирование инженерных систем и коммуникаций, выполнение 3D моделирования и визуализации интерьера. /Ср/</p> | | | |
| 1.1 | <p>Тема 4. Создание фирменного стиля и имиджа ресторана</p> <p>Краткое содержание: I. Введение</p> <p>Определение темы и ее актуальность Цели и задачи создания фирменного стиля и имиджа Методы и подходы к созданию фирменного стиля и имиджа ресторанов II. Основы создания фирменного стиля ресторана 1. Понятие и значение фирменного стиля 2. Целевая аудитория и позиционирование 3. Разработка логотипа и основных элементов 4. Выбор шрифтов и цветовой палитры 5. Использование фирменного стиля в интерьере и рекламе</p> <p>III. Имидж ресторана и его формирование 1. Роль имиджа в продвижении 2. Формирование концепции и уникального предложения 3. Работа с отзывами и репутация 4. Участие в культурных и социальных проектах 5. Организация PR-мероприятий и маркетинга</p> <p>IV. Презентация фирменного стиля и адаптация 1. Визуализация стиля с помощью графики, анимации 2. Подготовка брендбука, гайдлайнов 3. Внедрение стиля на сайт, в соц. сети 4. Адаптация стиля для рекламы, POS-материалов</p> <p>V. Поддержание и развитие фирменного стиля и имиджа 1. Регулярный анализ и корректировка стиля 2. Мониторинг отзывов и обратной связи 3. Участие в выставках, фестивалях 4.</p> <p>Знать: основные этапы и методы создания фирменного стиля и имиджа ресторана, а также принципы разработки логотипа и других элементов фирменного стиля /Лек/</p> | 7 | 2 | 0 |
| 1.2 | <p>Лабораторная работа. Создание фирменного стиля и имиджа ресторана</p> <p>Краткое содержание: I. Введение</p> <p>Цель и задачи лабораторной работы. План работы. Необходимые материалы и инструменты. Правила безопасности при выполнении работы. Форма отчетности. Критерии оценки результатов работы. II. Подготовительный этап Анализ исходных данных и постановка задач. a. Изучение технического задания. b. Определение основных требований и ограничений. c. Сбор информации о ресторане. d. Анализ аналогов.</p> | 7 | 6 | 0 |

| | | | | |
|-----|--|---|----|---|
| | <p>e. Составление списка материалов и оборудования. f. Планирование этапов работы. g. Оценка сроков выполнения работы. h. Согласование плана работы с преподавателем. III. Основной этап Создание фирменного стиля ресторана. a. Разработка концепции фирменного стиля. i. Выбор стиля и цветовой палитры. ii. Разработка логотипа. iii. Выбор шрифтов. iv. Создание рекламных материалов. v. Оформление интерьера ресторана. vi. Создание презентации фирменного стиля. Формирование имиджа ресторана. a. Определение целевой аудитории. b. Формирование уникального предложения.</p> <p>Уметь: анализировать и определять задачи при создании фирменного стиля и имиджа ресторана, а также разрабатывать концепцию и стиль ресторана.</p> <p>Владеть: навыками создания и адаптации фирменного стиля и имиджа ресторана с учетом особенностей целевой аудитории, конкурентов и тенденций рынка, а также владение методами разработки концепции и дизайна логотипа, а также других элементов фирменного стиля. /Лаб/</p> | | | |
| 1.3 | <p>Самостоятельная работа. Создание фирменного стиля и имиджа ресторана</p> <p>Краткое содержание: I. Введение</p> <p>Тема и ее актуальность для сферы ресторанного бизнеса. Цель самостоятельной работы: изучение методов создания фирменного стиля и формирование имиджа ресторана. Задачи самостоятельной работы: изучить основные этапы создания фирменного стиля; разобраться в принципах разработки логотипа, шрифтов и цветовой гаммы для стиля; узнать, как использовать стиль в оформлении и рекламе; изучить роль имиджа в развитии ресторана и методы его создания; научиться адаптировать стиль под разные носители и т. д. II. Теоретическая часть</p> <p>Основные этапы создания фирменного стиля: определение целевой аудитории и позиционирования; разработка логотипа и основных элементов стиля; выбор шрифтов и цветов; использование стиля в оформлении и рекламе. Принципы разработки фирменного стиля: уникальность, простота, запоминаемость, соответствие целевой аудитории и концепции заведения. Эргономика и функциональность стиля: удобство для посетителей и персонала, возможность быстрой смены декораций и использования разных элементов оформления. Зонирование пространства и применение фирменного стиля: разделение на зоны приема пищи, обслуживания и отдыха; использование элементов стиля в мебели, декоре, посуде и текстиле.</p> <p>Знать: основные этапы и методы создания фирменного стиля и имиджа ресторана, а также принципы разработки логотипа и других элементов фирменного стиля</p> <p>Уметь: анализировать и определять задачи при создании фирменного стиля и имиджа ресторана, а также разрабатывать концепцию и стиль ресторана.</p> <p>Владеть: навыками создания и адаптации фирменного стиля и имиджа ресторана с учетом особенностей целевой аудитории, конкурентов и тенденций рынка, а также владение методами разработки концепции и дизайна логотипа, а также других элементов фирменного стиля. /Ср/</p> | 7 | 28 | 0 |
| 1.4 | <p>Подготовка и проведение экзамена.</p> <p>Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля,</p> | 7 | 45 | 0 |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /Экзамен/ | | | |
|--|--|--|--|--|

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Экзамен: 7 семестр

Разработчик программы Пономарева Лилия Фаясовна



И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

