Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce3927f224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____Л. В. Крылова
«25» марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.05 ГРАЖДАНСКОЕ СТРОИТЕЛЬСТВО. ДИЗАЙН ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль: ---

Факультет ресторанно - гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины Б1.В.05 «Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства» обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Кощавка Ирина Владимировна, к.э.н., доцент кафедры сервиса и гостиничного дела

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «20» февраля 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

Я.В. Дегтярева
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

И.В. Кощавка
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «24» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ"

Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Кощавка И.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="4">Профиль
---------</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>3-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3;
самостоятельной работы обучающегося – 0,75</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>60,95 час.</td><td>92,85 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>0,8 часа</td><td>0,25 часа</td></tr>
<tr><td>3 ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачёт, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Зачёт</td><td>Зачёт</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – **46/60,95**
для заочной формы обучения – **14/92,85**

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: ознакомление обучающихся с основами архитектуры как основ науки о проектировании и строительстве, с устройством зданий и инженерного оборудования в них; формирование профессионального строительного мировоззрения на основе знания особенностей первых простых и более сложных строительных систем; воспитание навыков строительной культуры; познакомить с основами работы в программе ArchiCAD, и сформировать базовые навыки виртуального проектирования объектов предприятий питания.

Задачи дисциплины: изучение особенностей проектирования предприятий в зависимости от их специализации, мощности, вопросов организации производств с учетом условий промышленного проектирования предприятий; чтение и выполнение строительных чертежей; сформировать практические навыки и умения работы с современными графическими редакторами, которые необходимы для практической деятельности; подготовка обучающихся для дальнейшего усвоения компьютерного архитектурно-строительного проектирования и выполнения строительных чертежей в ходе курсового проектирования и выполнения выпускной квалификационной работы.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.05 «Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Ее изучению предшествует изучение таких дисциплин, как Б1.О.09 «Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии», Б1.В.22 «Инженерная графика. Компьютерная графика» Б1.В.04 «Автоматизация производственных процессов», Б1.В.06 «Организация производства на предприятиях питания». Для успешного овладения материалом обучающийся должен знать классификацию предприятий ресторанного хозяйства, владеть графическими компьютерными программами, уметь выполнять чертежи и правильно их оформлять, анализировать и обрабатывать полученную информацию.

Содержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения последующих дисциплин, в частности Б1.О.21 «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства», , а также успешного прохождения производственных практик и выполнения курсовых работ и выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	ИД-1$_{ПК-7}$ Применяет программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИД-2$_{ПК-7}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИД-3$_{ПК-7}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: архитектурно - конструктивные и объемно - планировочные решения современных ресторанных комплексов, современные технологии возведения предприятий ресторанного хозяйства, основы строительного, технологического и дизайнерского проектирования, настройки интерфейса компьютерной программы ArchiCAD для эффективной работы.

уметь: пользоваться нормативной и проектной документацией, графически изображать планы, разрезы и фасады зданий ресторанных комплексов, проектировать и оформлять интерьер и экстерьер здания в ArhiCAD и 3-D визуализация готового проектного решения.

владеть: навыками по работе в компьютерной программе ArchiCAD, с типовыми проектами, нормативными документами, каталогами и другой технической документацией

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Общие сведения о зданиях и сооружениях.
Тема 1. Введение. Гражданские здания и их конструкции**.**
Тема 2. Конструктивные схемы гражданских зданий.

Смысловой модуль 2. Основные строительные материалы. Основы архитектурного проектирования.
Тема 3. Основные строительные материалы.
Тема 4. Функциональные и композиционные основы проектирования гражданских зданий

Смысловой модуль 3. Создание интерьеров и насыщения их оборудованием в компьютерной программе ArchiCAD
Тема 5. Становление дизайна.
Тема 6. Общие сведения о программе ArchiCAD.
Тема 7. Создание интерьеров помещений в программе ArchiCAD.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Общие сведения о зданиях и сооружениях.												
Тема 1. Введение. Гражданские здания и их конструкции.	10	2	2	-	6	-	11	1	-	-	10	-
Тема 2. Конструктивные схемы гражданских зданий.	10	2	2	-	6	-	13	1	2	-	10	-
Итого по смысловому модулю 1	**20**	**4**	**4**	**-**	**12**	**-**	**24**	**2**	**2**	**-**	**20**	**-**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 2.												
Тема 3. Основные строительные материалы.	16	2	4	-	10	-	10	-	-	-	10	-
Тема 4. Функциональные и композиционные основы проектирования гражданских зданий	22	4	8	-	10	-	15	1	2	-	12	-
Итого по смысловому модулю 2	**38**	**6**	**12**	**-**	**20**	**-**	**25**	**1**	**2**	**-**	**22**	**-**
Смысловой модуль 3.												
Тема 5. Становление дизайна.	14	2	4	-	8	-	18	1	-	-	17	-
Тема 6. Общие сведения о программе ArchiCAD.	16	2	4	-	10	-	19	1	1	-	17	-
Тема 7. Создание интерьеров помещений в программе ArchiCAD.	18,95	2	6	-	10,95	-	18,85	1	1	-	16,85	-
Итого по смысловому модулю 3	**48,95**	**6**	**14**	**-**	**28,95**	**-**	**55,85**	**3**	**2**	**-**	**50,85**	**-**
Всего по смысловым модулям	**106,95**	**16**	**30**	**-**	**60,95**	**-**	**104,85**	**6**	**6**	**-**	**92,85**	**-**
СРэк	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
ИК	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
КЭ	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Каттэк	**0,25**	**-**	**-**	**-**	**-**	**0,25**	**0,25**	**-**	**-**	**-**	**-**	**0,25**
Контроль	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**	**-**	**-**	**-**	**2**
Всего часов	**108**	**16**	**30**	**-**	**60,95**	**1,05**	**108**	**6**	**6**	**-**	**92,85**	**3,15**

Примечания:
1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Гражданские здания и их конструкции	2	-
2	Конструктивные схемы гражданских зданий.	2	2
3	Основные строительные материалы.	4	-
4	Основные положения проектирования.	8	2
5	Становление дизайна.	4	-
6	Общие сведения о программе ArchiCAD.	4	1
7	Создание интерьеров помещений в программе ArchiCAD.	6	1
	Всего	**30**	**6**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Не запланированы		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Гражданские здания и их конструкции	6	10
2	Конструктивные схемы гражданских зданий.	6	10
3	Основные строительные материалы.	10	10
4	Основные положения проектирования.	10	12
5	Становление дизайна.	8	17
6	Общие сведения о программе ArchiCAD.	10	17
7	Создание интерьеров помещений в программе ArchiCAD.	10,95	16,85
	Всего	**60,95**	**92,85**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;

- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере…

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Экзамен может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
   - в печатной форме увеличенным шрифтом;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа.
3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 1, 3) - презентация (реферат) (тема 5) - практическая работа (темы 2,4, 6,7) - тестирование (ТМК 1, ТМК 2, ТМК 3)	 10 10 10 10	 20 10 40 30
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - контрольная работа - практические работы (темы 2,6,7) - тестирование (ТМК 1, ТМК 2, ТМК 3)	 40 10 10	 40 30 30
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к зачету:

1. Классификация зданий по назначению.
2. Понятие здания и сооружения.
3. Классификация зданий по этажности.
4. Структура внутреннего пространства здания, его разделение по вертикали и горизонтали.
5. Основные элементы здания.
6. Виды объемно-планировочных схем зданий.
7. Классификация материалов несущих конструкций и их характеристики.
8. Понятие плоскостных и пространственных несущих конструкций.
9. Стоечно-балочная конструкция как основа каркаса здания.
10. Понятие конструктивной системы и её основные виды.
11. Понятие основания и фундамента зданий.
12. Условия работы фундаментов, их осадка и просадка.
13. Основные требования к фундаментам и их классификация.
14. Основные конструктивные схемы фундаментов.
15. Основные элементы каркаса здания, виды колонн.
16. Конструктивные элементы жесткости каркаса.
17. Наружные стены зданий, силовые и не силовые воздействия на них
18. Бетонные стены и их разрезка.
19. Кирпичные стены их толщина и методы кладки.
20. Проёмы в кирпичных стенах и их выполнение.
21. Венчающая часть наружной стены (карниз и т.д.).
22. Элементы фасада зданий: балконы, и т.д.
23. Внутренние стены и перегородки (материал, размеры, условия работы).

24. Классификация перекрытий и их роль в здании.
25. Конструктивные схемы перекрытий.
26. Виды лестниц и их элементы.
27. Габариты различных лестниц, размеры проступи и подступенка.
28. Планировочные схемы лестниц.
29. Крыши и условия их работы.
30. Виды крыш, понятие кровли.
31. Правила привязки конструктивных элементов к модульным координационным осям здания.
32. Роль и взаимосвязь конструктивных элементов в несущих остовах гражданских зданий.
33. Конструктивные решения фундаментов, несущих вертикальных элементов (стен, колонн), перекрытий, покрытий гражданских зданий.
34. Конструкции лестниц, окон, дверей зданий.
35. Особенности проектирования генеральных планов предприятий.
36. Типизация, унификация и стандартизация в гражданском строительстве.
37. Единая модульная система.
38. Конструктивные части зданий, их назначение и основные решения
39. Привязка стен к модульным координационным осям.
40. Окна, витрины, витражи общественных зданий.
41. Верхний свет общественных зданий.
42. Основы дизайна интерьера.
43. Понятие дизайна. Виды дизайна.
44. Основополагающе принципы дизайна.
45. Стили дизайна.
46. История дизайна.
47. Современные тенденции и перспективы развития дизайна.
48. Понятие интерьера. Пространство, архитектурное сооружение. Типология форм архитектурной среды.
49. Стили в интерьере. Основные характеристики стилей.
50. Современные стили интерьера.
51. Методы художественно-проектной деятельности дизайнера.
52. Организация архитектурно-дизайнерской деятельности.
53. Проектирование, объемно-планировочное решение.
54. Основы дизайна общественных помещений.
55. Состав интерьера помещения. Предметы интерьера.
56. Принципы организации внутреннего пространства общественных помещений.
57. Современные тенденции организации дизайна интерьера.
58. Связь интерьера и фирменного стиля компании.
59. Основные понятия эргономики. Сущность эргономики в дизайне.
60. Факторы, определяющие эргономические требования.
61. Эргономическое обеспечение проектирования: бытовые приборы, мебель, оборудование, рабочие места, средства визуальной коммуникации.
62. Функциональное и рациональное зонирование. Эргономика в зонировании.
63. Виды строительной документации, понятие о ГОСТах, ЕСКД и CGLC.
64. Правила оформления проектной документации.
65. Состав рабочей документации; виды проектно-графических изображений.
66. Строительное черчение: общие сведения об архитектурно-строительных чертежах.
67. Основные проекции строительных чертежей зданий.
68. Архитектурно-строительные чертежи. Чертежи планов, фасадов, разрезов, разверток стен помещений здания, архитектурно-конструктивных узлов.
69. Условные обозначения на строительных чертежах.
70. Общие принципы дизайнерского проектирования и моделирования интерьерных пространств.
71. Алгоритм построения объемно-пространственных композиций интерьеров различного

назначения.
72. Основные этапы проектирования интерьера. Рабочая документация.
73. Разработка проекта дизайна интерьера общественного помещения (офис, магазин, ресторан).
74. Функциональное зонирование пространства.
75. Архитектурно - дизайнерское проектирование.
76. Разработка элементов интерьера.
77. Требования СанПиН, СНИП по организации жилого и общественного пространств.
78. Системы кондиционирования и вентиляции. Нормы проектирования.
79. Компьютерные технологии Компьютер, как основной инструмент графического дизайна. Компьютерное проектирование интерьеров AutoCAD, ArciCAD, 3D Studio MAX).
80. Цвет и свет в интерьере. Светодизайн. Взаимосвязь цвета с формой и назначением объекта.
81. Материалы и техника конструктивных решений в интерьере.
82. Пластическое и колористическое решение интерьера.
83. Строительные и отделочные материалы.
84. Роль и место отделочных материалов в совершенствовании средовой композиции, специфические характеристики элементов и приемов отделки в среде, примеры комплексного использования отделочных и конструкционных материалов в композиции среды, современные тенденции.
85. Материалы, используемые для декорирования. Материалы для создания декора: основные: фактурная штукатурка, структурные пасты, кракелюры и т. п.; вспомогательные: загустители красок, гели, глизали и т. п.; отделочные: текстильные, стеклянные, природные и др.
86. Текстиль в интерьере. Виды и модели штор (Классические и современные), (декоративные и рабочие), (раздвижные и подъемные), (римские, французские, австрийские, японские, итальянские, на петлях, на люверсах). Солнцезащитные системы (жаллюзи, плиссе, рулонные шторы).

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу							**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль №1		Смысловой модуль № 2		Смысловой модуль №3			
Т1	Т2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	
10	**20**	**10**	**20**	**10**	**10**	**20**	**100**

Примечание. Т1, Т2, ... Т9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Рогова, О. В. Основы строительства и охраны окружающей среды при проектировании пищевых производств: учебное пособие / О. В. Рогова. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2020. — 74 с. — ISBN 978-5-7782-4110-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/99198.html

2. Промышленное и гражданское строительство. Введение в профессию: учебное пособие / В. С. Грызлов, В. Н. Ворожбянов, Ю. Б. Гендлина [и др.]; под редакцией В. С. Грызлова. — Москва, Вологда: Инфра-Инженерия, 2021. — 268 с. — ISBN 978-5-9729-0605-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/114957.html

Дополнительная

1. Бородулина, С. В. Основы технического дизайна: учебное пособие / С. В. Бородулина, О. Г. Кузнецова, М. К. Решетников. — Саратов: Вузовское образование, 2019. — 151 с. — ISBN 978-5-4487-0503-8. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/83340.html

2. Компьютерные технологии в проектировании. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. И. Назина, О. П. Дворянинова, Н. Л. Клейменова, А. Н. Пегина ; под редакцией О. П. Дворяниновой. — Воронеж : ВГУИТ, 2022. — 95 с. — ISBN 978-5-00032-583-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/254516

3. Кощавка, И.В.Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : методические указания для выполнения практических работ студентов направления подготовки: 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания", очной и заочной форм обучения / И. В. Кощавка, Т. В. Воложанинова; Министерствово образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Электрон. текст дан. (1файл: 6,35 МБ). - Донецк : ДонНУЭТ, 2020. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

4. Кощавка, И. В. Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозхяйства [Электронный ресурс] : конспект лекций для студентов очной и заочной форм обучения, направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. В. Кощавка, Т. В. Воложанинова; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Электрон. текст. дан. (1 файл: 4,11 МБ). - Донецк : ДонНУЭТ, 2021. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

5. Кощавка, И.В. Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства : методические указания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, очной и заочной форм обучения / И. В. Кощавка, Т. В. Воложанинова; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк : ДонНУЭТ, 2021. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Электронные ресурсы

1. Кощавка И.В. Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства: [Электронный ресурс] : конспект лекций / И. В. Кощавка . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2024 . ─ Учебно-методический комплекс дисциплины.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru– Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru– Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/– Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/– Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com– Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru– Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru – Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/– Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика

Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education– Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины Б1.В.05 «Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

1. Лекционная мультимедийная аудитория и специализированная лаборатория 3631 для проведения практических занятий. Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды

аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

2. Читальный зал библиотеки №7302 для проведения самостоятельной работы: 20 посадочных мест, 11 компьютеров с выходом в сеть Интернет и доступом к электронно-библиотечной системе.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций и видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Кощавка Ирина Владимировна	По основному месту работы	Должность – декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание - отсутствует	1. Высшее, Промышленное и гражданское строительство, инженер-строитель 2. Высшее, Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело), квалификация Менеджер (управляющий) по административной деятельности 3.Диплом кандидата наук КАН№040272	1. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005433 от 18.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк 2. Удостоверение о повышении квалификации №7220240338983, 30.11.2024 «Методика антикорупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», 18 часов, ФГБОУ ВО "Тюменский государственный университет", Тюмень 3. Сертификат о ПК №0563, 24.03.2025г., «Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ», 16 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк 4. Удостоверение о ПК ШБиМК/К-5310, 04.12.2025г., «Инвестиционно-маркетинговые механизмы развития внутреннего туризма», 16 часов, ФГАОУ ВО "Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел РФ", Москва

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
				5. Удостоверение о ПК 25-5890, 04.12.2025г., «Ресурсный потенциал развития туризма в Российской Федерации: выявление, оценка и эффективное использование для развития внутреннего туризма», ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет", Ставрополь

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.05 «Гражданское строительство.
Дизайн предприятий ресторанного хозяйства»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование)

Профиль: -
(наименование)

Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: архитектурно - конструктивные и объемно - планировочные решения современных ресторанных комплексов, современные технологии возведения предприятий ресторанного хозяйства, основы строительного, технологического и дизайнерского проектирования, настройки интерфейса компьютерной программы ArchiCAD для эффективной работы.

Уметь: пользоваться нормативной и проектной документацией, графически изображать планы, разрезы и фасады зданий ресторанных комплексов, проектировать и оформлять интерьер и экстерьер здания в ArhiCAD и 3-D визуализация готового проектного решения.

Владеть: навыками по работе в компьютерной программе ArchiCAD, с типовыми проектами, нормативными документами, каталогами и другой технической документацией

В результате изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	ИД-1$_{ПК-7}$ Применяет программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИД-2$_{ПК-7}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИД-3$_{ПК-7}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. Общие сведения о зданиях и сооружениях.

Тема 1. Введение. Гражданские здания и их конструкции.

Тема 2. Конструктивные схемы гражданских зданий.

Смысловой модуль 2. Основные строительные материалы. Основы архитектурного проектирования.

Тема 3. Основные строительные материалы.

Тема 4. Функциональные и композиционные основы проектирования гражданских зданий

Смысловой модуль 3. Создание интерьеров и насыщения их оборудованием в компьютерной программе ArchiCAD

Тема 5. Становление дизайна.

Тема 6. Общие сведения о программе ArchiCAD.

Тема 7. Создание интерьеров помещений в программе ArchiCAD.

Разработчик:

Кощавка Ирина Владимировна, к.э.н. _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)

Заведующий кафедрой сервиса и гостиничного дела

Дегтярева Яна Владимировна, к.э.н., доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА