Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 09:21:31
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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
(подпись)
«25» марта 2026 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.20. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ СЕРВИСА

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)
Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 43.03.01 Сервис
(код, наименование)
Профиль: Социально-культурный сервис
(наименование)
Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 4 курс
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий сервиса» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, Профилю Социально-культурный сервис разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.»

Разработчик / Разработчики: Гура Александр Васильевич, 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

_____ 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)

©Гура А.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 профессионального образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – _4_____</td><td>Укрупненная группа
43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Б.1.В.20</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки:
43.03.01
Сервис</td></tr>
<tr><td>Модулей – 2_____</td><td rowspan="5">Профиль
Социально-культурный сервис</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 4_</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Индивидуальные научно-исследовательские задания:_____</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов – 144</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3;
самостоятельной работы обучающегося – 3</td><td rowspan="11">Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата/</td><td>20 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>20 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>- час.</td><td>- час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>69.6</td><td>112.4час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>34.4</td><td>15.6</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

изучение основ проектирования объектов средств размещения и предприятий питания в соответствии с их социально-культурной, утилитарной и эстетической функциями.

Задачи дисциплины:

овладеть теоретическими основами проектирования заведений гостинично-ресторанного хозяйства на базе изучения законодательных документов, нормативной, специальной, справочной литературы и ресурсов всемирной информационной сети.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина Б.1.В.20. «Проектирование предприятий сервиса» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: «Компьютерные технологии в индустрии гостеприимства», «Инженерная графика», «Инфраструктура отельного (гостиничного) и ресторанного хозяйства», «Гражданское строительство», «Стандартизация, сертификация и метрология».

Дисциплина является основополагающей для изучения таких дисциплин: «Техническое регулирование предприятий гостинично-ресторанных комплексов»», «Маркетинг», «Менеджмент», «Компьютерное технологическое проектирование», «Современные архитектурные решения зданий в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Дизайн объектов гостинично-ресторанного хозяйства»

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 3. Способен проектировать сервисные предприятия, обеспечивая высокую функциональность и эстетическую привлекательность	ИДК-1$_{ПК-3}$ Разрабатывает концептуальные решения для сервисных предприятий, отражающие современные требования и тренды ИДК-2$_{ПК-3}$ Знает и соблюдает все действующие нормативные требования и стандарты при проектировании сервисных предприятий ИДК-3$_{ПК-3}$ Умеет проектировать пространства, обеспечивая их функциональность и удобство для посетителей

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: современные методики и отраслевые требования к разработке проектной документации при создании новых или реконструкции существующих предприятий сервиса

уметь: пользоваться нормативной и проектной документацией, графически изображать поэтажные планы предприятий сервиса с размещением технологического и бытового оборудования

владеть: навыками по работе с типовыми проектами, нормативными документами, каталогами и другой технической документацией.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1. Цель, задачи и организационные основы проектирования предприятий сервиса
Смысловой модуль 1. Цель, задачи и организационные основы проектирования предприятий сервиса
Тема 1. Организационные основы проектирования гостиниц.
Тема 2. Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов.
Смысловой модуль 2. Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.
Тема 3. Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.
Тема 4 Проектирование сервисного процесса в отеле.

МОДУЛЬ 2. Объемно-планировочные решения и требования к проектированию основных помещений предприятий сервиса.
Смысловой модуль 1 Объемно-планировочные решения и требования к проектированию основных помещений предприятий сервиса.
Тема 5. Объемно-планировочные решения г.
Тема 6 Проектирование приемно-вестибюльной группы помещений.
Тема 7 Проектирование жилых помещений.
Тема 8 Проектирование заведений ресторанного хозяйства при отеле

Смысловой модуль 2 Требования к проектированию вспомогательных помещений и других заведений предприятий сервиса. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность.

Тема 9. Проектирование служебных, хозяйственных и других производственных помещений.

Тема 10. Характеристика инженерных систем.

Тема 11. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность.

.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						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. Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания												
Смысловой модуль 1. Цель, задачи и организационные основы проектирования объектов гостинично-ресторанного хозяйства												
Тема 1. Организационные основы проектирования гостиниц	7	1	1		5		10	0.5	0.5		9	
Тема 2. Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов.	8	1	1		6		12	0.5	0.5		11	
Итого по смысловому модулю 1	15	2	2		11		22	1	1		20	
Смысловой модуль 2. Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг												
Тема 3. Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.	9	1	1		7		16	0.5	0.5		15	
Тема 4. Проектирование сервисного процесса в отеле .	8.3	1	1		6.3		18	0.5	0.5		17	
Итого по смысловому модулю 2	17.3	2	2		13.3		34	1	1		32	
Смысловой модуль 3. Объемно-планировочные решения и требования к проектированию основных помещений гостиничного и ресторанного хозяйства..												
Тема 5. Объемно-планировочные решения гостиниц.	13	2	2		9		11	1	1			

Тема 6. Проектирование приемно-вестибюльной группы помещений.	11.7	2	2		7.7		15	1	1		13	
Тема 7 Проектирование жилых помещений.	10	2	2		6		15	1	1		13	
Тема 8 Проектирование заведений ресторанного хозяйства при отеле	11.6	2	2		7.6		15	1	1		13	
Итого по смысловому модулю 3	46.3	8	8		30.3		56	4	4		48	
Смысловой модуль 4 Требования к проектированию вспомогательных помещений и других заведений гостиничных комплексов. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность												
Тема 9 Проектирование служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы.	11	4	4		5		5.84	1	1		3.84	
Тема 10 Характеристика инженерных систем отеля.	9	2	2		5		5.04	0.5	0.5		4.04	
Тема 11 Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность	9	2	2		5		5.52	0.5	0.5		4.52	
Итого по смысловому модулю 4	29	8	8		15		16.4	2	2		12.4	
Всего часов	**109.6**	**20**	**20**		**69.6**		**128.4**	**8**	**8**		**112.4**	
ИК	**2**					**2**	**2**					**2**
Катт	**3**					**3**	**3,2**					**3,2**
СРэк												
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
Каттек	**0.4**					**0.4**	**0.4**					**0.4**
Контроль	**27**					**27**	**8**					**8**
Всего часов	**144**	**20**	**20**		**69.6**	**34.4**	**144**	**8**	**8**		**112.4**	**15.6**

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 И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная
1.	Организационные основы проектирования гостиниц.	1	0.5
2	Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов.	1	0.5
3	Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.	1	0,5
4	Проектирование сервисного процесса в отеле	1	0.5
5	Объемно-планировочные решения гостиниц.	2	1
6	Проектирование приемно-вестибюльной группы помещений.	2	1
7	Проектирование жилых помещений.	2	1
8	Проектирование заведений ресторанного хозяйства при отеле	2	1
9	Проектирование служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы.	4	1
10	Характеристика инженерных систем отеля.	2	0.5
11	Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность	2	0.5
Всего:		20	8

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная
1.	Организационные основы проектирования гостиниц.	5	9
2	Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов.	6	11
3	Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.	7	15

4	Проектирование сервисного процесса в отеле	6.3	17
5	Объемно-планировочные решения гостиниц.	9	9
6	Проектирование приемно-вестибюльной группы помещений.	7.7	13
7	Проектирование жилых помещений.	7	13
8	Проектирование заведений ресторанного хозяйства при отеле	7.6	13
9	Проектирование служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы.	5	3.84
10	Характеристика инженерных систем отеля.	5	4.04
11	Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность	5	4.52
Всего:		69.6	112.4

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

В ходе реализации учебной 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 промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация 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 ДЩИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль – дискуссия, собеседование (темы №_____) – реферат, доклад, эссе (темы №_____) – тестирование (темы №_____) – разноуровневые задачи и задания (темы №_____) – … – текущий модульный контроль	40	60
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет/экзамен	100/60
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной/очно-заочной форме обучения

Форма контроля		**Максимальное количество баллов**	
		За одну работу	**Всего**
Текущий контроль – дискуссия, собеседование – тестирование – контрольная работа – …		40	60
Промежуточная аттестация		дифференцированный зачет/экзамен	100/60
Итого за семестр		100	

Приводятся типовые вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к дифференцированному зачету, экзамену).

12 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Пример для экзамена

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу											**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2		Смысловой модуль 3				Смысловой модуль 2			**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды уч.деят.**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	40	60	100
5	5	5	5	2	2	2	4	3	3	4			

Примечание. Т1, Т2, ... Т11 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Пример для курсового проекта

Пояснительная записка, балл	**Иллюстративная часть, балл**	**Защита проекта, балл**	**Максимальная сумма баллов**
30	30	40	100

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 литература:

1. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. – Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2019. – 156 с.

2. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. – 134 с.

3. Павлищева, Н. А. Основы проектирования, строительства и эксплуатации гостиниц : учебное пособие для СПО / Н. А. Павлищева. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 327 с.

Дополнительная литература:

1. Гура, А.В. Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : конспект лекций для студентов направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело», специализация «Гостинично-ресторанное дело», оч. и заоч. форм обучения / А. В. Гура; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. гостин. и ресторан. дела. - Донецк : ДонНУЭТ, 2017. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. – Москва : Дашков и К, 2018. – 144 с. – ISBN 978-5-394-00699-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/85132.html

3. Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. – 88 с. – ISBN 978-5-7782-3822-0. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/99185.html

4. Вахрушева, Л. А. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие по выполнению курсового проекта для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», всех форм обучения (прикладной и академический бакалавриат) / Л. А. Вахрушева, О. И. Любимова; Министерство науки и высшего образования РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Хабаровский государственный университет экономики и права», Торгово-технологический факультет; Кафедра технологии продуктов общественного питания. - Хабаровск, 2019. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ

Учебно-методические издания:

А.В. Гура Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: курс лекций ГРД / А.В. Гура ГОВ ПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела. - Донецк: , 2017. -203 с.

2. Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]:: метод. указания для провед. практ. занятий у студентов оч. формы обучения направления подгот. 43.03.03 «Гостиничное дело» / Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. гостин. и ресторан. дела ; А. В. Гура. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2016. – 28 с.

3. Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]:: метод. указания для студентов оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 43.03.03 «Гостиничное дело» / Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. гостин. и ресторан. Дела ; А. В. Гура. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2016. – 37 с.

4. Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: Средства диагностики в условиях КМСОУП для студ. очной. и заоч. форм обучения. направления подготовки 6.140101 «Гостинично-ресторанное дело» / Донец. нац .. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела; А.В. Гура - Донецк: [ДонНУЭТ], 2014. - 37 с.

5. Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания [Электронный ресурс] Методические указания по выполнению практических работ с использованием САПР для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело» Донец. нац .. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостиничного дела; А.В. Гура, А.А. Кульбида - Донецк: [ДонНУЭТ], 2022. - 72 с.

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 (дата обращения: 01.01.2023). – 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 (дата обращения: 01.01.2023). – 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/ (дата обращения: 01.01.2023). – 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/ (дата обращения: 01.01.2023). – 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 (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7.Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – 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 (дата обращения: 01.01.2023). – 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 (дата обращения: 01.01.2023). – 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/ (дата обращения: 01.01.2023) – 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 (дата обращения: 01.01.2023). – 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/ (дата обращения: 01.01.2023) – 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 (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционные мультимедийные аудитории 3531 вместимостью 90 человек, 3534 вместимостью 34 человека. Аудитории укомплектованы мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком, переносной кафедрой, учебными столами, стульями. 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.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций, 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 совмести-тельства; 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]
Гура Александр Васильевич	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее Технология и организация общественного питания Инженер-технолог, Кандидат технических наук «Процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств», дипло кандидата наук ДК №054249	1. Удостоверение о повышении квалификации № 820400029644, регистрационный № 747 город Керчь 23.05.2022 г 72 часа Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «КГМТУ» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025331 Рег.№ 1-12820 г. Ростов-на-Дону 10.09.2022 г. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

				«Донской государственный технический университет» 3. Удостоверение 800400005425 от 18.11.2024 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» Г. Донецк

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б.1.В.20. **Проектирование предприятий сервиса**
Направление подготовки 43.03.01 Сервис
Профиль «Социально-культурный сервис»
Трудоемкость дисциплины: 4 з.е.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

знать: современные методики и отраслевые требования к разработке проектной документации при создании новых или реконструкции существующих предприятий сервиса,

уметь: пользоваться нормативной и проектной документацией, графически изображать поэтажные планы предприятий сервиса с размещением технологического и бытового оборудования

владеть: навыками по работе с типовыми проектами, нормативными документами, каталогами и другой технической документацией.

.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК 3. Способен проектировать сервисные предприятия, обеспечивая высокую функциональность и эстетическую привлекательность	ИДК-1$_{ПК-3}$ Разрабатывает концептуальные решения для сервисных предприятий, отражающие современные требования и тренды ИДК-2$_{ПК-3}$ Знает и соблюдает все действующие нормативные требования и стандарты при проектировании сервисных предприятий ИДК-3$_{ПК-3}$ Умеет проектировать пространства, обеспечивая их функциональность и удобство для посетителей

МОДУЛЬ 1. Цель, задачи и организационные основы проектирования предприятий сервиса
Смысловой модуль 1. Цель, задачи и организационные основы проектирования предприятий сервиса
Тема 1. Организационные основы проектирования гостиниц.
Тема 2. Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов.
Смысловой модуль 2. Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.
Тема 3. Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.
Тема 4 Проектирование сервисного процесса в отеле.

МОДУЛЬ 2. Объемно-планировочные решения и требования к проектированию основных помещений предприятий сервиса.
Смысловой модуль 1 Объемно-планировочные решения и требования к проектированию основных помещений предприятий сервиса.
Тема 5. Объемно-планировочные решения г.
Тема 6 Проектирование приемно-вестибюльной группы помещений.
Тема 7 Проектирование жилых помещений.
Тема 8 Проектирование заведений ресторанного хозяйства при отеле

Смысловой модуль 2 Требования к проектированию вспомогательных помещений и других заведений предприятий сервиса. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность.
Тема 9. Проектирование служебных, хозяйственных и других производственных помещений.

Тема 10. Характеристика инженерных систем.
Тема 11. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность.

Форма промежуточной аттестации: *экзамен*

Разработчик:
Гура А.В., канд.техн.наук, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

Дегтярева Я.В., канд.эконом.наук, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*