АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.09.02 РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ EVENT-ПРОЕКТА

Автор: И.В.Гончарова, заведующая кафедрой Менеджмента в индустрии гостеприимства, к.э.н., доцент

Код и наименование направления подготовки, профиля: 43.03.01 – Сервис
направленность (профиль) "Управление мероприятиями"

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр
Форма обучения: Очная

Цель освоения дисциплины: сформировать способность принимать стратегические и тактические решения в реализации проектов event-индустрии

План курса:

Тема 1. Тенденции развития индустрии гостеприимства. Общие положения проектирования общественных зданий и сооружений: гостиницы и рестораны.

Состояние и тенденции развития сферы гостеприимства в России, развитых странах, в Москве. Цели и задачи дисциплины. Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли. Задачи проектирования от бизнес-идеи до реализации. Типы и виды гостиничных и ресторанных предприятий, их классификация. Этапы проектирования и управления проектами открытия предприятия. Техническое задание, ТЭО проекта. Предпроектный маркетинговый анализ и анализ рисков. Системы автоматизации проектирования. Документационное сопровождение проектной деятельности.

Тема 2. Нормативно-технические и концептуальные основы организации и проектирования гостиниц и ресторанов.

Нормативная и творческая составляющие проектирования. Основы организации и проектно-предпринимательской деятельности предприятий. Нормативные документы при проектировании и строительстве, гостиниц и ресторанов, объектов, досуга, развлечений и т.п., связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта: СНиПы МГСН, ГОСТы, СанПиН СП и др. Концепция гостиничного и ресторанного продукта как комплекс организационных, технических, и сервисных возможностей услуг гостеприимства. Обзор современных концепций гостиниц и ресторанов.

Тема 3. Функциональные основы организации и проектирования подразделений гостиниц.

Требования к зданиям гостиничных и ресторанных предприятий. Функциональные группы помещений гостиничного предприятия. Основные требования к проектированию общественной, жилой части гостиниц для создания комфорта и безопасности гостей. Инновационные проектные решения. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей. Примеры стилевых решений номеров (минимализм, этнический, модернизм и др.). Требования к проектированию номеров: состав помещений, минимальная площадь, размещение в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы. Основы фирменного стиля и дизайна интерьера. Требования к созданию доступной среды

Тема 4. Технологические основы организации и проектирования предприятий питания.

Основы бизнес-моделирования процессов ресторана. Понятие бизнес-системы «Ресторан». Инфраструктура современного ресторанного предприятия. Требования к

размещению предприятий питания в гостиничном комплексе. Состав и размещение различных предприятий питания в структуре гостиницы. Функциональные группы помещений . Понятие производственной программы. Виды меню. Основные технологические расчеты ресторана .Основы организации и проектирования производственных цехов ресторана. Классификация и назначение, рекомендации по размещению оборудования на плане производственного помещения. Методы расчета площадей помещений. Организация раздаточных систем: самообслуживание, метод «шведского стола» и др. Организация планировочного пространства залов при обслуживании официантами, самообслуживании, организации питания по принципу «шведского стола».

Тема 5. Экспертная оценка проектов действующих предприятий. Создание концептуальной модели проектируемого предприятия по выбору студента.

Понятие экспертизы проекта действующего предприятия. Анализ планировок подразделений гостиниц и ресторанов, баров, ПБО. Многофункциональные комплексы с гостиничной и ресторанной составляющей. Проблемы повышения комфортности, качества услуг, задачи проектирования. Специфика проектирования малых, мини-отелей и хостелов, многоформатных предприятий питания, ПБО. Основы классификации, организации и проектирования баров. Практические аспекты проектной деятельности. Создание модели проектируемого предприятия. Задачи курсового проектирования

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации:

В ходе реализации дисциплины Б1.В.09.02 «Разработка концепции Event-проекта» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

– при проведении занятий лекционного типа:

при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);

– при проведении занятий семинарского типа:

опрос, тестирование, практические задания;

– при проведении промежуточной аттестации:

ответ на вопросы билета, защита курсового проекта.

Экзамена проводится в виде устного опроса.

Основная литература:

1. Артемова, Е.Н.Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие для высшего профессионального образования / Е.Н. Артемова, Н.И. Царева, Н.В.Мясищева. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2013. 235 с.
2. Белова С.К.«Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий» ,Учебное пособие, М ., ГОУ ВПО»РЭА им.Г.В.Плеханова,2009,2011
3. Белова, Т. А. Технология и организация производства продукции и услуг: учеб. пособие: [гриф УМО] / Т. А. Белова, В. Н. Данилин. – М.: КноРус, 2013. – 236 с.