

Министерство науки и высшего образования  
Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
"Московский архитектурный институт (государственная академия)" (МАРХИ)

Факультет повышения квалификации

РПД «Проектирование интерьеров общественных пространств.  
Отели и рестораны».

Закреплена за кафедрой **Факультет повышения квалификации**  
Квалификация **Повышение квалификации**  
Форма обучения **Очная**  
Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**  
Часов по учебному плану **72** Виды контроля: зачет

в том числе:  
аудиторные занятия **48**  
самостоятельная работа **24**

Распределение часов дисциплины по семестрам

Вид занятий	№ семестров, число учебных недель в семестрах																				Итого		
	1	18	2	18	3	18	4	17	5	18	6	17	7	18	8	17	9	18	10		УП	РПД	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	
Лекции	32																					32	
Лабораторные																							
Практические	14																						14
В том числе инт.																							
КСР	2																						2
Ауд. занятия	48																						48
Самост. работа	24																						24
Итого	72																						72

Программу составил: Кувшинов А.А.

Березгова Е.А.

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВПО  
Взаимодействие с системой СПО, профобучения и ДПО

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ Утвержден Приказом Министерства  
образования и науки Российской Федерации  
от 20 мая 2010 г. N 546

утверждена учёным советом вуза от 29.02.2024 г. протокол № 5-23/24

**Целью освоения дисциплины (МОДУЛЯ) «Проектирование общественных интерьеров. Дизайн-проект отелей и ресторанов» является:**

- Изучение особенностей общественных интерьеров;
- Создание комфортных общественных пространств с учетом технологических требований и особенностей подхода к проектированию;
- Создание общественных пространств в рамках тенденций рынка;
- Изучение состава и очередности создания участниками проектов отеля, ресторана;
- Организация согласованной работы со смежными специалистами;
- План проектирования и этапы согласования проектов;
- Изучение особенностей Договора с дизайнером;

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций, указанных в п. 1:

Слушатель должен **знать**:

- состав необходимых вводных данных для составления КП;
- правильный анализ вводных данных перед началом проектирования;
- этапы разработки и согласования дизайн-проекта;
- основы правового обеспечения при создании дизайн-проекта;
- особенности проектирования общественных пространств.

Слушатель должен **уметь**:

- правильно анализировать вводные данные перед проектированием
- извлекать необходимую информацию из проектов смежных проектировщиков;
- разбираться в эргономике общественных пространств;
- разбираться в выборе материалов для коммерческих проектов;
- составлять грамотные спецификации и ведомости дизайн-проекта.

Слушатель должен **владеть**:

- основными знаниями к требованиям проектирования коммерческие интерьеров;
- основными знаниями этапов и согласований проектов между смежниками;
- основными знаниями в выборе коммерческих материалов;
- основными знаниями, как защитить свои юридические права;
- основными знаниями тенденций и анализировать особенности рынка коммерческих интерьеров.

**Краткое содержание дисциплины «Проектирование общественных пространств. Отели и рестораны».**

- Первая встреча с заказчиком;
- Осмотр помещений и анализ вводных данных, лекция совместно с опытным девелопером HORECA;
- Список вводных данных необходимых для успешного проектирования;
- Подготовка Коммерческого Предложения;
- Особенности договора дизайнера, лекция совместно с судебным юристом;
- Идея проекта, как задача для проектировщиков, лекция с собственником отеля или ресторана;
- Портрет гостя, фирменный стиль, лекция совместно с маркетологом;
- Команда проектировщиков. Распределение задач, очередность, составы проектов, привязки;
- Состав дизайн-проекта;

- Сроки, темп и участники согласований;
- Согласование этапов;
- Технологический проект и коммуникации с технологом кухни и технологом функционирования отелей, лекции совместно с технологом кухни и специалистом по технологии работы отелей;
- Инжиниринговый проект и коммуникации с инженерами, лекция совместно с инжиниринговой компанией;
- Консультации с инженером акустиком, лекция совместно с инженером акустиком;
- Эргономика общественных пространств;
- Планировочное решение;
- Прототипирование, как обязательный этап;
- Эскизный проект;
- Выбор коммерческих материалов;
- Рабочая документация дизайн-проекта;
- Спецификации и ведомости дизайн-проекта;
- Особенности запросов проектирования последних лет, лекция совместно с управляющим отеля;
- Особенности работы с тенденциями дизайна в общественных интерьерах отелей и ресторанов;
- Шедевры дизайна интерьеров, подводные камни творчества.

#### **Связь с другими дисциплинами учебного плана.**

В структуре учебного плана дисциплина **«Проектирование интерьеров общественных пространств. Отели и рестораны»** относится к дополнительному образованию в виде повышения квалификации.

База для данной дисциплины в соответствии с учебным планом (необходимые предшествующие дисциплины)	Дисциплины, базирующиеся на данной дисциплине (последующие дисциплины)
«Архитектурное проектирование интерьеров общественных зданий. Стадия «Проект»	«Практическая архитектура. Проектирование интерьеров общественных зданий. Стадия «Рабочая документация». Специализированный курс»

*Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости по дисциплине (модулю) составлен в соответствии с интерактивными формами проведения занятий: оценка участия в натурных обследованиях, презентации результатов исследований*