

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Б1.О.21 «МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело.

Объем трудоемкости: 6 зачетных единиц.

Целью освоения дисциплины «Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов» является приобретение студентами теоретических знаний по основам конструктивных решений и технической эксплуатации гостинично-ресторанных комплексов, их инженерно-техническому оснащению и оформлению жилых и общественных помещений. Выявить роль материально-технической базы в организации качественного обслуживания клиентов.

Задачи дисциплины:

- формирование представлений об основных принципах проектирования гостинично-ресторанных комплексов;
- формирование представлений об объемно-планировочном решении и технической эксплуатации гостинично-ресторанных комплексов;
- изучить требования к зданиям, инженерно-техническому оборудованию, системам жизнеобеспечения гостинично-ресторанных комплексов и уметь их использовать в профессиональной деятельности;
- определить значение материально-технического обеспечения гостинично-ресторанных комплексов в организации обслуживания;
- изучить требования к оформлению жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов;
- установить степень влияния оформления жилых и общественных помещений на качество обслуживания клиентов гостинично-ресторанных комплексов;
- ознакомить студентов с основными строительными нормами и правилами, применяемыми при формировании и эксплуатации материально-технической базы гостинично-ресторанных комплексов;
- изучить инновационные тенденции при выборе оборудования для гостинично-ресторанных комплексов;
- рассмотреть использование автоматизированных систем управления и информационных технологий в работе современных гостиничных и ресторанных предприятий.

Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов» относится к обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули). Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре. Курс базируется на знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах обучения: «Основы гостеприимства», «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация деятельности предприятий питания», «Технологии предоставления услуг питания» и др. Данная дисциплина формирует знания для овладения специальными профессиональными навыками, в т.ч. и для прохождения профильных производственных практик. В результате постижения курса студентами углубляются знания, полученные в ходе изучения предыдущих дисциплин профессионального цикла.

Требования к уровню освоения дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции: **ПКУВ-1** – способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы дисциплины: основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостинично-ресторанных комплексов; инженерно-техническое оснащение

гостинично-ресторанных комплексов; оформление жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен.

Автор РПД преподаватель


подпись

М.Ф. Ходыкина