

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.12 «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)» учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации экзамен. 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 данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-1</b> Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия дисциплины;</li> <li>- нормативную базу проектирования и строительства;</li> <li>- правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную и ресторанный деятельность;</li> <li>- основные принципы проектирования гостиничных и ресторанных предприятий;</li> <li>- об объемно-планировочном решении гостинично-ресторанных комплексов;</li> <li>- о технической эксплуатации гостинично-ресторанных предприятий</li> </ul>
	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно применять основные термины и понятия дисциплины в практической работе;</li> <li>- применять знания правовой и нормативной документации, регламентирующей гостиничную и ресторанный деятельность на практике;</li> <li>- разбираться в видах проектов гостинично-ресторанных комплексов;</li> <li>- разбираться в системах жизнеобеспечения гостинично-ресторанных комплексов</li> </ul>
	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комплексным представлением об общих тенденциях развития техники и технологий, особенностях их применения в гостиничной и туристской сфере</li> </ul>
ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- об инженерно-техническом оборудовании, применяемом при оснащении гостинично-ресторанных комплексов;</li> <li>- о телекоммуникационных системах гостиниц и ресторанов;</li> <li>- о профессиональном технологическом оборудовании, применяемом в гостинично-ресторанных комплексах</li> </ul>
	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и ресторанов для обеспечения комфорта проживающих;</li> <li>- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>- разбираться в вопросах, связанных с охраной труда и обеспечением безопасности находящихся в гостинице людей;</li> <li>- проводить анализ уровня материально-технического оснащения гостинично-ресторанного предприятия</li> </ul>
	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками работы с программами автоматизации работы гостиничных и ресторанных комплексов</li> </ul>
ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- об оформлении жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов, основные правила, приемы и подходы</li> </ul>
	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проектировать мероприятия по обучению сотрудников гостинично-ресторанного предприятия при работе с технико-технологическими нововведениями;</li> <li>- определять значение материально-технического обеспечения гостинично-ресторанных комплексов в организации обслуживания гостей;</li> <li>- использовать инновационные тенденции для обеспечения качественного функционирования служб гостинично-ресторанных комплексов, обслуживания гостей</li> </ul>
	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности материально-технического оснащения гостиничного комплекса;</li> <li>- навыками осуществления контроля за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</li> </ul>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	- информацией об инновационных тенденциях при выборе оборудования для гостиничных предприятий

### Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостинично-ресторанных комплексов	46	8	8	30
2	Инженерно-техническое оснащение гостинично-ресторанных комплексов	72	16	16	42
3	Оформление жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов	50	10	10	30
<b>ИТОГО по разделам дисциплины:</b>		<b>168</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>102</b>
Контроль самостоятельной работы (КСР)		<b>10</b>			
Промежуточная аттестация (ИКР)		<b>0,3</b>			
Подготовка к текущему контролю		<b>35,7</b>			
Общая трудоемкость по дисциплине		<b>216</b>			

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

Автор РПД ст. преподаватель

  
подпись

М.Ф. Ходыкина