

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
ПК-1	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	Знает: - основные понятия дисциплины; - нормативную базу проектирования и строительства; - правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную и ресторанный деятельность; - основные принципы проектирования гостиничных и ресторанных предприятий; - об объемно-планировочном решении гостинично-ресторанных комплексов; - о технической эксплуатации гостинично-ресторанных предприятий
	Умеет: - эффективно применять основные термины и понятия дисциплины в практической работе; - применять знания правовой и нормативной документации, регламентирующей гостиничную и ресторанный деятельность на практике; - разбираться в видах проектов гостинично-ресторанных комплексов; - разбираться в системах жизнеобеспечения гостинично-ресторанных комплексов
	Владеет: - комплексным представлением об общих тенденциях развития техники и технологий, особенностях их применения в гостиничной и туристской сфере
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	Знает: - об инженерно-техническом оборудовании, применяемом при оснащении гостинично-ресторанных комплексов; - о телекоммуникационных системах гостиниц и ресторанов; - о профессиональном технологическом оборудовании, применяемом в гостинично-ресторанных комплексах
	Умеет: - использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и ресторанов для обеспечения комфорта проживающих; - использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; - разбираться в вопросах, связанных с охраной труда и обеспечением безопасности находящихся в гостинице людей; - проводить анализ уровня материально-технического оснащения гостинично-ресторанного предприятия
	Владеет: - практическими навыками работы с программами автоматизации работы гостиничных и ресторанных комплексов
ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: - об оформлении жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов, основные правила, приемы и подходы
	Умеет: - проектировать мероприятия по обучению сотрудников гостинично-ресторанного предприятия при работе с технико-технологическими нововведениями; - определять значение материально-технического обеспечения гостинично-ресторанных комплексов в организации обслуживания гостей; - использовать инновационные тенденции для обеспечения качественного функционирования служб гостинично-ресторанных комплексов, обслуживания гостей
	Владеет: - методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности материально-технического оснащения гостиничного комплекса; - навыками осуществления контроля за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;

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	СРС
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
ИТОГО по разделам дисциплины:		168	34	34	102
Контроль самостоятельной работы (КСР)		10			
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,3			
Подготовка к текущему контролю		35,7			
Общая трудоемкость по дисциплине		216			

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен.

Автор РПД ст. преподаватель


подпись

М.Ф. Ходыкина