

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.30 «МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ СЕРВИСА,**  
**ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА»**

**Направление подготовки:** 43.03.01 Сервис.

**Объем трудоемкости:** 4 зачетных единицы.

**Целью** освоения дисциплины «Материально-техническая база предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства» является приобретение студентами теоретических знаний по основам конструктивных решений и технической эксплуатации предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства, 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 предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства;
- формирование представлений об объемно-планировочном решении и технической эксплуатации предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства;
- изучить требования к зданиям, инженерно-техническому оборудованию, системам жизнеобеспечения предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства и уметь их использовать в профессиональной деятельности;
- определить значение материально-технического обеспечения предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства в организации обслуживания;
- изучить требования к оформлению жилых и общественных помещений предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства;
- установить степень влияния оформления жилых и общественных помещений на качество обслуживания клиентов предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства;
- ознакомить студентов с основными строительными нормами и правилами, применяемыми при формировании и эксплуатации материально-технической базы предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства;
- изучить инновационные тенденции при выборе оборудования для предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства;
- рассмотреть использование автоматизированных систем управления и информационных технологий в работе современных предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Материально-техническая база предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе заочной формы обучения. Вид промежуточной аттестации экзамен. Курс базируется на знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах обучения: «Основы гостеприимства», «Менеджмент в сфере сервиса, туризма и гостеприимства», «Информационные технологии в сфере сервиса, туризма и гостеприимства» 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>ОПК-3 Способен обеспечивать профессиональную деятельность</b>                                        | <b>требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ИОПК-3.1 Организует оценку качества оказания услуг учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон | Знает:<br><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, ресторанную, туристскую деятельность;</li> <li>- основные принципы проектирования предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства;</li> <li>- об объемно-планировочном решении предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства;</li> <li>- о технической эксплуатации предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства</li> </ul>                                     |
|                                                                                                         | Умеет:<br><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, ресторанную, туристскую деятельность на практике;</li> <li>- разбираться в видах проектов предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства;</li> <li>- разбираться в системах жизнеобеспечения предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства</li> </ul>                                                                                                    |
|                                                                                                         | Владеет:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- комплексным представлением об общих тенденциях развития техники и технологий, особенностях их применения в гостиничной, ресторанной и туристской сфере</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ИОПК-3.2 Внедряет основные положения системы менеджмента качества                                       | Знает:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- об инженерно-техническом оборудовании, применяемом при оснащении предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства;</li> <li>- о телекоммуникационных системах предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства;</li> <li>- о профессиональном технологическом оборудовании, применяемом в предприятиях сферы сервиса, туризма и гостеприимства</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                         | Умеет:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства для обеспечения комфорта туристов;</li> <li>- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>- разбираться в вопросах, связанных с охраной труда и обеспечением безопасности находящихся людей в предприятиях сферы сервиса, туризма и гостеприимства;</li> <li>- проводить анализ уровня материально-технического оснащения предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства</li> </ul> |
|                                                                                                         | Владеет:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками работы с программами автоматизации работы предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ИОПК-3.3 Обеспечивает оказание услуг в соответствии с заявленным качеством                              | Знает:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- об оформлении жилых и общественных помещений предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства, основные правила, приемы и подходы</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                         | Умеет:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- проектировать мероприятия по обучению сотрудников предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства при работе с технико-технологическими нововведениями;</li> <li>- определять значение материально-технического обеспечения предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства в организации обслуживания гостей;</li> <li>- использовать инновационные тенденции для обеспечения качественного функционирования служб предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства, обслуживания гостей</li> </ul>                                      |
|                                                                                                         | Владеет:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности материально-технического оснащения предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками осуществления контроля за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</li> <li>- информацией об инновационных тенденциях при выборе оборудования для предприятий сферы сервиса, туризма и гостеприимства</li> </ul> |

### 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 | 34               | 2                 | 2        | 30                   |
| 2                                       | Инженерно-техническое оснащение гостинично-ресторанных комплексов                          | 67               | 2                 | 2        | 63                   |
| 3                                       | Оформление жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов                | 34               | 2                 | 2        | 30                   |
| <b>ИТОГО по разделам дисциплины:</b>    |                                                                                            | <b>135</b>       | <b>6</b>          | <b>6</b> | <b>123</b>           |
| Контроль самостоятельной работы (КСР)   |                                                                                            | –                |                   |          |                      |
| Промежуточная аттестация (ИКР)          |                                                                                            | <b>0,3</b>       |                   |          |                      |
| Подготовка к текущему контролю          |                                                                                            | <b>8,7</b>       |                   |          |                      |
| <b>Общая трудоемкость по дисциплине</b> |                                                                                            | <b>144</b>       |                   |          |                      |

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

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

Автор РПД ст. преподаватель

  
подпись

М.Ф. Ходыкина