

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 17:38:59

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве
Содержание	Развитие формы здания гостиницы. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий. Виды гостиничных объектов. Меблировка и оборудование помещений. Электрооборудование в гостиницах. Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование. Системы отопления. Вентиляция и создание искусственного климата, кондиционирование. Мусоропровод. Оборудование для обеспечения охраны гостиниц. Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов. Оборудование для оказания услуг прачечной. Оборудование плавательного бассейна и сауны.
Реализуемые компетенции	ОПК-1 способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания; ОПК-7 способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции ОПК-1 Знать: - основные требования к материально-техническому оснащению современного отеля; - требования к зданию отеля и системам его жизнеобеспечения; - состав и функции основных служб отеля; - назначение и функции гостиничных помещений; - современные архитектурные концепции гостиничных зданий. - оборудование отрасли, его классификацию, типы устройств, особенности эксплуатации; - о современных архитектурно-строительных тенденциях гостиничных зданий. Уметь: - ориентироваться в закономерностях развития гостиничного рынка, его особенностях; - разрабатывать мероприятия на основе совершенствования техники – технологического оснащения предприятия, направленные на повышение качества услуги и обслуживания, формирование лояльности клиентов; - проводить анализ уровня материально – технического оснащения гостиничного предприятия;

	- использовать и устанавливать оборудование, характеризующегося полным отсутствием выбросов вредных веществ в окружающую среду, улучшением системы очистки воздуха и воды от вредных примесей. Владеть: - комплексным представлением об общих тенденциях развития техники и технологий, особенностях их применения в гостиничной сфере; - практическими навыками работы с программами автоматизации работы гостиниц, он-лайн ресурсами по бронированию гостиничных номеров; - методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности материально-технического оснащения гостиничного предприятия; - прогрессивными методами эксплуатации оборудования. Код компетенции ОПК-7 Знать: - о меблировке и эстетическом оформлении внутренних помещений гостиниц; - об инженерных сетях и коммуникациях; - о правилах технической эксплуатации гостиниц и их оборудования; Уметь: - использовать средства автоматического контроля за состоянием окружающей среды; - находить оптимальные режимы работы оборудования. Владеть: - методиками расчета потребности оборудования при принятии технических и организационных решений; - системой знаний об аппаратном обеспечении информационных технологий; - методиками расчета потребности в технических средствах. Код компетенции ПК-1 Знать: - основные понятия и терминологию в сфере гостиничного бизнеса; - цель и задачи деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства; - специфику управления отелями разных типов; - регламенты и стандарты в деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства; - знать содержание ключевых понятий и категорий гостиничной деятельности. Уметь: - применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; - обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителем с учетом социально-культурных и психологических особенностей, осуществлять взаимодействие в коллективе; - организовать оценку и обеспечить текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. Владеть: - навыками организации функциональных процессов в гостиницах; - практическими навыками и способностями организовать предприятия различных типов и организационно-правовых форм;
--	--

	- навыками управления обслуживающим персоналом; - навыками организации работы в функциональных службах гостиницы.
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет с оценкой – 3 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2015. - 53 с.
Дополнительная литература	1. Ушаков, Р.Н. Организация обеспечения безопасности гостиницы : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. – М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. – 139 с.