

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 14:57:33

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: <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- ориентироваться в закономерностях развития гостиничного рынка, его особенностях;- разрабатывать мероприятия на основе совершенствования технико – 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 аппаратурном 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.