

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОБОРУДОВАНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ И РЕСТОРАННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ»
 по основной образовательной программе бакалаврита 38.03.02 Менеджмент
 профиль Менеджмент в сервисе и туризме
 для очной и заочной форм обучения

1. Целью освоения дисциплины является изучение требований к структуре интерьера и оборудования гостиниц и ресторанов; требований к уборочным работам и оснащению мебелью, инвентарём.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретенные компетенции)

3. Трудоемкость дисциплины 2 ЗЕ (72 ч). 2016 (очная), 3 ЗЕ (108ч) 2015 (заочная)

ОПК-3	способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия
ПК-8	владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

4. Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие модули:

Модуль 1.

Современные архитектурно-строительные тенденции гостиничных зданий. Меблировка и эстетическое оформление внутренних помещений гостиниц.

Внутренний дизайн гостиниц. Оснащенность мебелью, мягким и жестким инвентарем гостинично –ресторанного технологического процесс

Модуль 2.

Инженерные сети, коммуникации, оборудование гостиниц

Уборочные работы в помещениях гостиничного предприятия

Правила технической эксплуатации гостиниц и их оборудования.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет 2016 (очная), 2015 (заочная)

Разработал доцент кафедры М

Н.В. Биттер

Проверил директор ИЭиУ

И.Н. Сычева

