

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.ОД.5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.

Место дисциплины в структуре образовательной программы: вариативная часть.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

<i>Код</i>	<i>Содержание компетенции</i>
<b>ОПК-3</b>	готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
<b>ПК-7</b>	готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем

**Целью** дисциплины «Материально-техническая база гостиничного и ресторанного хозяйства» является освоение теоретических знаний в области организации материально-технического обеспечения в гостиничном и ресторанном хозяйстве и приобретение умений их применять на практике.

Объектом изучения дисциплины являются предприятия гостиничного и ресторанного хозяйства.

Предметом изучения является материально-техническая база предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства.

Это позволит обучающимся подготовиться к **решению следующих профессиональных задач:**

- планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;
- определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности.

**Задачи** изучения дисциплины «Материально-техническая база гостиничного и ресторанного хозяйства»:

- теоретические основы формирования материально-технической базы гостиниц и ресторанов;
- формирование умения оснащения различных подразделений гостиниц и ресторанов;
- диагностика ситуации на рынке производителей и поставщиков материально-технических средств.

#### Содержание дисциплины

Тема 1. Архитектурно-строительный план гостиницы.

Тема 2. Функциональное деление пространства гостиницы.

Тема 3. Гостиничный номер.

Тема 4. Предприятия питания в гостиничном комплексе.

Тема 5. Торговые и производственные помещения ресторана.

Тема 6. Посуда и столовые приборы предприятия питания.

Тема 7. Текстиль в гостиничном комплексе.