

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.05.2023 16:04:08

Уникальный программный ключ:

ca953a0120d871083f939673078ef1a989dae18a

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»

Институт гостиничного бизнеса и туризма

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

43.03.03 «Гостиничное дело»

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

Международный гостиничный бизнес

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2023 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства» является формирование у студентов современных представлений о техническом оснащении предприятий индустрии гостеприимства.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций международной сферы гостеприимства; ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
ПКО-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и организует их выполнение ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале; ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства
ПКО-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПКО-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности ПКО-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства» относится к вариативной компоненте обязательной части дисциплин блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	<ul style="list-style-type: none"> • Безопасность жизнедеятельности • Технологии гостиничной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> • Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах • Производственная практика • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ПКО-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> • Организация гостиничного дела • Профессиональная этика и этикет • Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства 	<ul style="list-style-type: none"> • Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Бизнес-планирование в профессиональной сфере • Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах • Управление персоналом в профессиональной сфере • Кросс-культурный менеджмент • Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ПКО-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • Организация гостиничного дела • Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства 	<ul style="list-style-type: none"> • Проектирование и стартap предприятий сферы гостеприимства • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Бизнес-планирование в профессиональной сфере • Предпринимательство в профессиональной сфере • Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства» составляет 6 зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		3
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	34	34
в том числе:		
Лекции (ЛК)	17	17
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17	17
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	146	146
<i>Контроль (экзамен), ак.ч.</i>	36	36
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	216
	зач.ед.	6

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения*

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		7
Контактная работа, ак.ч.	34	34
в том числе:		
Лекции (ЛК)	17	17

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
			7
Контактная работа, ак.ч.		34	34
Лабораторные работы (ЛР)		-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)		17	17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.		146	146
Контроль (экзамен), ак.ч.		36	36
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	216	216
	зач.ед.	6	6

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ЗАОЧНОЙ** формы обучения*

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Семестр	Семестр
			8	9
Контактная работа, ак.ч.		16	16	-
в том числе:				
Лекции (ЛК)		8	8	-
Лабораторные работы (ЛР)		-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)		8	8	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.		191	164	27
Контроль (экзамен), ак.ч.		9	-	9
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	216	180	36
	зач.ед.	6	5	1

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1. Классификация и характеристика оборудования предприятий индустрии гостеприимства	Тема 1. Классификация гостиниц и предприятий питания. Организация питания в зависимости от статуса гостиницы или ресторана. Классификация оборудования по функциональному назначению. Общие правила эксплуатации оборудования. Понятия теории надежности: долговечность, безотказность и ремонтпригодность.	ЛК, ПЗ
Раздел 2. Механическое оборудование. Классификация и характеристика	Тема 2. Классификация механического оборудования предприятий индустрии гостеприимства. Подбор необходимого количества оборудования определенного вида и расчет фактической производительности.	ЛК, ПЗ

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	Новые виды механического оборудования: блендеры, куттеры, блендеры, гравитационные слайсеры. Современные системы контроля розлива напитков в барах.	
Раздел 3. Классификация теплового оборудования	Тема 3. Разнообразие приемов тепловой обработки продуктов. Технологические требования, предъявляемые к процессам тепловой обработки. Классификация теплового оборудования. Новые виды оборудования. Работа оборудования в автоматическом режиме. Программы с обратной связью.	ЛК, ПЗ
Раздел 4. Универсальное и специализированное тепловое оборудование	Тема 4. Универсальное и специализированное тепловое оборудование. Источники энергии теплового оборудования, понятие КПД, энергосберегающие технологии. Секционнo-модулированное оборудование. Подбор необходимого количества оборудования. Современные технологии производства кулинарной продукции: Cook&Hold, Cook&Chill, Sous Vide, CapKold. Новые виды теплового оборудования: пароконвектоматы, печи щадящей термообработки с функцией коптильни, многофункциональные опрокидывающиеся сковороды, контактные грили, индукционные плиты, жарочные поверхности. Компонентные схемы расстановки теплового оборудования.	ЛК, ПЗ
Раздел 5. Холодильное оборудование	Тема 5. Классификация холодильного оборудования. Технические и торгово-эксплуатационные требования, предъявляемые к холодильному оборудованию. Современные виды оборудования: шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки, льдогенераторы чешуйчатого льда, салат-бары, граниторы. Расчет необходимых площадей. Правила эксплуатации.	ЛК, ПЗ

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 6. Торговое оборудование предприятий сферы гостеприимства	<p>Тема 6. Классификация торгового оборудования.</p> <p>Весо-измерительное оборудование, торгово-эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к весам. Поверительное клеймение. Контрольно-кассовое оборудование. Автоматизированные системы контроля, учета и анализа в управлении гостинично-ресторанного бизнеса. Новые виды вендингового оборудования.</p>	ЛК, ПЗ
Раздел 7. Оборудование для охраны предприятий сферы гостеприимства. Противопожарная охрана. Системы тепло- и электроснабжения предприятий	<p>Тема 7. Оборудование для охраны предприятий.</p> <p>Визуальное наблюдение, радиоэлектронные системы сигнализации. Противопожарная охрана. Системы тепло- и электроснабжения предприятий. Учет расхода энергоносителей, составление графика суточной нагрузки. Энергосберегающие технологии на предприятиях индустрии гостеприимства</p>	ЛК, ПЗ
Раздел 8. Вспомогательная материально-техническая база предприятий сферы гостеприимства	<p>Тема 8. Оборудование для уборки помещений предприятий гостинично-ресторанного бизнеса и прилегающих территорий.</p> <p>Наплитная посуда, кухонный и хозяйственный инвентарь. Столовая посуда и стекло. Моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. Прачечное оборудование. Вспомогательное и офисное оборудование. Оборудование помещений для массовых мероприятий. Основные поставщики оборудования на отечественном рынке. Профессиональные журналы, выставки, интернет-порталы и сайты.</p>	ЛК, ПЗ

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Нормативные правовые акты:

1. Федеральный закон РФ «Закон об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ (в последней редакции) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462/
3. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (последняя редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_52144/
4. Федеральный закон "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей" от 08.08.2001 N 129-ФЗ (последняя редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_32881/
5. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей" с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.07.2018 N 250-ФЗ <http://logos-pravo.ru/zakon-rf-o-zashchite-prav-potrebiteley-s-kommentariyami>

Основная литература:

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519684>

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05915-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblionline.ru/bcode/452385>

Дополнительная литература:

3. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. — 4-е изд. — Москва: Дашков и К°, 2017. — 212 с.: ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495759>

4. Кияев, В. Информатизация предприятия / В. Кияев, О. Граничин. — Москва: Национальный Открытый Университет «ИНТУИТ», 2016. — 235 с.: ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429037>

5. Панина, З.И. Организация и планирование деятельности предприятия сферы сервиса: практикум / З.И. Панина, М.В. Виноградова. — 2-е изд. — Москва: Дашков и К°, 2017. — 244 с.: ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495811>

6. Предпринимательство в индустрии гостеприимства: учебное пособие / Ю.В. Орел, С.С. Вайцеховская, Н.Н. Тельнова и др.; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет». — Ставрополь: Секвойя, 2017. — 117 с.: ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485071>

7. Соколова, М.А. Принятие управленческого решения по результатам оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия пищевой промышленности: выпускная квалификационная работа / М.А. Соколова; Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Рыбинский государственный авиационный технический университет имени П.А. Соловьева, Кафедра экономики, менеджмента и экономических информационных систем. — Рыбинск: 2017. — 93 с.: табл., граф. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461730>

8. Холодильная технология пищевой промышленности: учебное пособие / А.М. Ибраев, Ю.А. Фирсова, М.С. Хамидуллин, И.Г. Хисамеев; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». — Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2010. — 125 с.: ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258928>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

- <https://hotel.report/> - Hotel.report

- <http://prohotel.ru/company/> - ProHotel

- <https://otelier-servis.ru/> - Оtelier-сервис

- <https://pirexpo.com/ru> - Пирэкспо

- <http://hotel-rest.biz/> - Академия гостеприимства

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS

<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Курс лекций по дисциплине «Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства».

2. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины.

3. Методические рекомендации по обеспечению доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

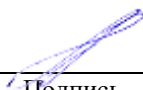
Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Бизнес-планирование в профессиональной сфере» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Профессор, д.тех.н.

Должность, БУП



Подпись

О.В. Пасько

Фамилия И.О.

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Зам. директора по УМР

Наименование БУП



Подпись


Л.В. Куклина

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

**Доцент кафедры туризма и
гостиничного дела**

Должность, БУП



Подпись

Т.Ю. Крамарова

Фамилия И.О.