

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

Институт гостиничного бизнеса и туризма

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины **Комплексное оснащение предприятий сферы
гостеприимства**

Рекомендуется для направления подготовки

43.03.03 «Гостиничное дело»

(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность программы (профиль)

Международный гостиничный бизнес

(наименование образовательной программы в соответствии с направленностью (профилем))

Москва
2021

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - формирование у студентов современных представлений о техническом оснащении предприятий индустрии гостеприимства.

Основные задачи, решаемые в ходе преподавания дисциплины:

- изучить классификацию и характеристику оборудования предприятий сферы гостеприимства;
- изучить общие правила эксплуатации оборудования;
- освоить принципы функционирования специализированного теплового и холодильного оборудования, для охраны предприятий, для уборки помещений предприятий гостинично - ресторанного бизнеса и прилегающих территорий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства» относится к вариативной компоненте обязательной части дисциплин Блока1 учебного плана.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

| № п/п | Шифр и наименование компетенции | Предшествующие дисциплины | Последующие дисциплины (группы дисциплин) |
|---------------------------|---|--|--|
| Универсальные компетенции | | | |
| 1 | Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК -7) | <ul style="list-style-type: none">• Безопасность жизнедеятельности• Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья• Технология обеспечения пищевой безопасности• Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах | <ul style="list-style-type: none">• Производственная практика• Преддипломная практика• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы |
| 2 | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, | <ul style="list-style-type: none">• Менеджмент организаций профессиональной сферы | <ul style="list-style-type: none">• Управление персоналом в профессиональной сфере |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1) | <ul style="list-style-type: none"> • Организация гостиничного дела • Проектирование и стартap предприятий сферы гостеприимства • Профессиональная этика и этикет • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах • Бизнес-планирование в профессиональной сфере • Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства | <ul style="list-style-type: none"> • Кросс-культурный менеджмент • Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы |
| | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности (ПКО-4) | <ul style="list-style-type: none"> • Организация гостиничного дела • Проектирование и стартap предприятий сферы гостеприимства • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Бизнес-планирование в профессиональной сфере • Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства | <ul style="list-style-type: none"> • Предпринимательство в профессиональной сфере • Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы |

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– способность обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК -7);

- способность осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1);

- способность проектировать объекты профессиональной деятельности (ПКО-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

ЗНАТЬ:

- методику расчетов необходимого количества технологического оборудования в гостиницах и предприятиях общественного питания;

- современные тенденции в области инновационных технологий для предприятий питания;

- основные характеристики и принципы работы оборудования на предприятии;

- современные тенденции в области оборудования для предприятий питания;

- принципы влияния инвестиционных решений на рост ценности компании;

- методы сокращения затрат на оборудование.

УМЕТЬ:

- аргументировано выбирать технологическое оборудование для предприятий отрасли, знать его основные технические характеристики и конкурентные преимущества;

- рассчитывать бюджет расходов на оборудование предприятия;

- оценить финансовые результаты принятых решений.

ВЛАДЕТЬ:

- навыками отбора оборудования для предприятий отрасли;

- навыками определения необходимости во внедрении нового оборудования для реализации новых технологий.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

| Вид учебной работы | Всего часов | Модуль | | Семестр | |
|-----------------------------------|-------------|----------------------|----|-----------------------------|---------------|
| | | Очная форма обучения | | Очно-заочная форма обучения | Заочная форма |
| | | 9 | А | | |
| Аудиторные занятия (всего) | 68/51/20 | 36 | 32 | 51 | 20 |
| В том числе: | - | - | - | - | |
| Лекции (Л) | 34/17/12 | 18 | 16 | 17 | 12 |

| | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------|-----------|-----------|------------|------------|
| Практические занятия (ПЗ) | 34/34/8 | 18 | 16 | 34 | 8 |
| В том числе в интерактивной форме | 8/4/1 | 4 | 4 | 4 | 1 |
| Самостоятельная работа (всего) | 85/129/187 | 45 | 40 | 129 | 187 |
| Контроль (экзамен) | 63/36/9 | 27 | 36 | 36 | 9 |
| Общая трудоемкость | час | 216 | 108 | 108 | 216 |
| | зач. ед. | 6 | 3 | 3 | 6 |

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела (темы) |
|-------|--|--|
| 1 | Классификация и характеристика оборудования предприятий индустрии гостеприимства | 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. |
| 2 | Механическое оборудование. Классификация и характеристика | Классификация механического оборудования предприятий индустрии гостеприимства. Подбор необходимого количества оборудования определенного вида и расчет фактической производительности. Новые виды механического оборудования: бликсеры, куттеры, блендеры, гравитационные слайсеры. Современные системы контроля розлива напитков в барах. |
| 3 | Классификация теплового оборудования | 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. |
| 4 | Универсальное и специализированное теплое оборудование | Универсальное и специализированное теплое 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. Компоновочные схемы расстановки теплового оборудования. |

| | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5. | Управление персоналом в профессиональной сфере | + | | | | | | | + |
| 6. | Производственная практика | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 7. | Преддипломная практика | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 8. | Подготовка и защита выпускной квалификационной работы | + | + | + | + | + | + | + | + |

5.3. Разделы дисциплин и виды занятий

Для очной формы обучения

| № п/п | Наименование разделов и тем | Л | ПЗ | СРС | Всего |
|-------|---|----|----|-----|-------|
| 1 | Классификация и характеристика оборудования предприятий индустрии гостеприимства | 5 | 5 | 13 | 23 |
| 2 | Механическое оборудование. Классификация и характеристика | 4 | 4 | 10 | 18 |
| 3 | Классификация теплового оборудования | 4 | 4 | 10 | 18 |
| 4 | Универсальное и специализированное Тепловое оборудование | 4 | 4 | 10 | 18 |
| 5 | Холодильное оборудование | 4 | 4 | 10 | 18 |
| 6 | Торговое оборудование предприятий сферы гостеприимства | 4 | 5 | 10 | 18 |
| 7 | Оборудование для охраны предприятий сферы гостеприимства. Противопожарная охрана. Системы тепло- и электроснабжения предприятий | 4 | 4 | 10 | 18 |
| 8 | Вспомогательная материально-техническая база предприятий сферы гостеприимства | 5 | 4 | 12 | 22 |
| | Контроль (экзамен) | | | | 63 |
| | Всего | 34 | 34 | 85 | 216 |

Для очно-заочной формы обучения

| № п/п | Наименование разделов и тем | Л | ПЗ | СРС | Всего |
|-------|--|---|----|-----|-------|
| 1 | Классификация и характеристика оборудования предприятий индустрии гостеприимства | 3 | 6 | 16 | 25 |
| 2 | Механическое оборудование. Классификация и характеристика | 2 | 4 | 16 | 22 |
| 3 | Классификация теплового оборудования | 2 | 4 | 16 | 22 |
| 4 | Универсальное и специализированное Тепловое оборудование | 2 | 4 | 16 | 22 |
| 5 | Холодильное оборудование | 2 | 4 | 16 | 22 |
| 6 | Торговое оборудование предприятий | 2 | 4 | 16 | 22 |

| | | | | | |
|---|--|----|----|-----|-----|
| | сферы гостеприимства | | | | |
| 7 | Оборудование для охраны предприятий сферы гостеприимства. Противопожарная охрана. Системы тепло- и электроснабжения предприятий | 2 | 4 | 16 | 22 |
| 8 | Вспомогательная материально-техническая база предприятий сферы гостеприимства | 2 | 4 | 17 | 23 |
| | Контроль (экзамен) | | | | 36 |
| | Всего | 17 | 34 | 129 | 216 |

Для заочной формы обучения

| № п/п | Наименование разделов и тем | Л | ПЗ | СРС | Всего |
|-------|--|----|----|-----|-------|
| 1 | Классификация и характеристика оборудования предприятий индустрии гостеприимства | 2 | 1 | 25 | 28 |
| 2 | Механическое оборудование. Классификация и характеристика | 2 | 1 | 24 | 27 |
| 3 | Классификация теплового оборудования | 1 | 1 | 23 | 25 |
| 4 | Универсальное и специализированное Тепловое оборудование | 1 | 1 | 23 | 25 |
| 5 | Холодильное оборудование | 1 | 1 | 23 | 25 |
| 6 | Торговое оборудование предприятий сферы гостеприимства | 1 | 1 | 23 | 25 |
| 7 | Оборудование для охраны предприятий сферы гостеприимства. Противопожарная охрана. Системы тепло- и электроснабжения предприятий | 2 | 1 | 23 | 26 |
| 8 | Вспомогательная материально-техническая база предприятий сферы гостеприимства | 2 | 1 | 23 | 26 |
| | Контроль (экзамен) | | | | 9 |
| | Всего | 12 | 8 | 187 | 216 |

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен.

7. Практические занятия (семинары) для очной формы обучения

| № п/п | № раздела дисциплины | Тематика практических занятий (семинаров) | Трудо-емкость (час) |
|-------|----------------------|--|---------------------|
| 1. | 1 | Классификация и характеристика оборудования предприятий индустрии гостеприимства | 5 |
| 2. | 2 | Механическое оборудование. Классификация и характеристика | 4 |
| 3. | 3 | Классификация теплового оборудования | 4 |

| | | | |
|----|---|---|----|
| 4. | 4 | Универсальное и специализированное Тепловое оборудование | 4 |
| 5. | 5 | Холодильное оборудование | 4 |
| 6. | 6 | Торговое оборудование предприятий сферы гостеприимства | 5 |
| 7. | 7 | Оборудование для охраны предприятий сферы гостеприимства. Противопожарная охрана. Системы тепло- и электроснабжения предприятий | 4 |
| 8. | 8 | Вспомогательная материально-техническая база предприятий сферы гостеприимства | 4* |

*занятия проходят в интерактивной форме

Практические занятия (семинары) для очно-заочной формы обучения

| № п/п | № раздела дисциплины | Тематика практических занятий (семинаров) | Трудо-емкость (час) |
|--------------|-----------------------------|---|----------------------------|
| 1. | 1 | Классификация и характеристика оборудования предприятий индустрии гостеприимства | 6 |
| 2. | 2 | Механическое оборудование. Классификация и характеристика | 4 |
| 3. | 3 | Классификация теплового оборудования | 4 |
| 4. | 4 | Универсальное и специализированное Тепловое оборудование | 4 |
| 5. | 5 | Холодильное оборудование | 4 |
| 6. | 6 | Торговое оборудование предприятий сферы гостеприимства | 4 |
| 7. | 7 | Оборудование для охраны предприятий сферы гостеприимства. Противопожарная охрана. Системы тепло- и электроснабжения предприятий | 4 |
| 8. | 8 | Вспомогательная материально-техническая база предприятий сферы гостеприимства | 4* |

*занятия проходят в интерактивной форме

Практические занятия (семинары) для заочной формы обучения

| № п/п | № раздела дисциплины | Тематика практических занятий (семинаров) | Трудо-емкость (час) |
|--------------|-----------------------------|--|----------------------------|
| 1. | 1 | Классификация и характеристика оборудования предприятий индустрии гостеприимства | 1 |
| 2. | 2 | Механическое оборудование. Классификация и характеристика | 1 |
| 3. | 3 | Классификация теплового оборудования | 1 |
| 4. | 4 | Универсальное и специализированное Тепловое оборудование | 1 |
| 5. | 5 | Холодильное оборудование | 1 |
| 6. | 6 | Торговое оборудование предприятий сферы гостеприимства | 1 |
| 7. | 7 | Оборудование для охраны предприятий | 1 |

| | | | |
|----|---|---|----|
| | | сферы гостеприимства. Противопожарная охрана. Системы тепло- и электроснабжения предприятий | |
| 8. | 8 | Вспомогательная материально-техническая база предприятий сферы гостеприимства | 1* |

*занятия проходят в интерактивной форме

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Аудитория, оборудованная компьютером, мультимедийным проектором и проекционным экраном.

9. Информационное обеспечение дисциплины

а) Windows, Microsoft Office, Интернет

б) Консультант, Гарант,

в) <http://esystem.pfur.ru/> Телекоммуникационная учебно-информационная система РУДН

г) <http://lib.rudn.ru/> Электронная библиотечная система РУДН

д) ресурсы сети Интернет:

- <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

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Основная литература

1. 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://biblio-online.ru/bcode/452385>

2. 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>

3. 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. — 128 с. : ил. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452385>

2017. – 244 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495811>

Дополнительная литература

1. 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>

2. 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>

3. 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>

4. 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>

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины (Приложение 1).

2. Методические указания для подготовки обучающихся к практическим занятиям (Приложение 2).

3. Обеспечение доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (Приложение 3).

12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

В данной рабочей программе фонд оценочных средств приводится в сокращении. Полный текст фонда оценочных средств содержится в Приложении 4.

Целью создания фонда оценочных средств (ФОС) является оценка персональных достижений обучающихся на соответствие их знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности поэтапным требованиям образовательной программы.

Задачи ФОС:

- контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ОС ВО РУДН и ФГОС;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных (или отрицательных) результатов;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Планируемые уровни оценки компетенции:

- ***пороговый*** уровень (как обязательный для всех обучающихся по завершении освоения образовательной программы), предполагает 51-68 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «удовлетворительно»;
- ***продвинутый*** уровень (превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для выпускника), предполагает 69-85 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «хорошо»;
- ***высокий*** уровень (максимально возможная выраженность компетенции, ориентир для самосовершенствования), предполагает 86-100 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «отлично».

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся, входящий в состав рабочей программы дисциплины, включает в себя:

1. перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
2. описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
3. методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования

компетенций;

4. типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

Разработчики:

Профессор

должность, название кафедры



О.В. Пасько

инициалы, фамилия

Руководитель программы

Зам. директора, к.пед.н.

должность, название кафедры



Л. В. Куikliна

инициалы, фамилия