

*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 ресторанный 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 	<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 • Событийный туризм и ивент-менеджмент 	<ul style="list-style-type: none"> • Предпринимательство в профессиональной сфере • 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	Семестр				
	Всего часов	Очная форма обучения		Всего часов	Очно-заочная форма обучения
		9	А		
Аудиторные занятия (всего)	68	36	32	51	51
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции (Л)	34	18	16	17	17
Практические занятия (ПЗ)	34	18	16	34	34
В том числе в интерактивной форме	8	4	4	4	4
Самостоятельная работа (всего)	85	45	40	129	129

Контроль (экзамен)	63	27	36	36	36
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: блендеры, куттеры, 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 тепловое оборудование	Универсальное и специализированное тепловое оборудование. Источники энергии теплового оборудования, понятие КПД, энергосберегающие технологии. Секционно-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	Холодильное оборудование	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,

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 сферы гостеприимства	2	4	16	22
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

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

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. — 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. Куклина

инициалы, фамилия