

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.05.2026 12:20:07
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

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

Высшая школа управления

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

(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 РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Комплексное оснащение предприятий ресторанного бизнеса» входит в программу бакалавриата «Международный ресторанный бизнес» по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» и изучается в 3 семестре 2 курса. Дисциплину реализует Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса. Дисциплина состоит из 8 разделов и 8 тем и направлена на изучение методики расчетов необходимого количества технологического оборудования для предприятий общественного питания; современных тенденций в области инновационных технологий для предприятий общественного питания; основных характеристик и принципов работы оборудования на предприятии; методов сокращения затрат на оборудование.

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов современных представлений о техническом оснащении предприятий общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Комплексное оснащение предприятий ресторанного бизнеса» 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 и общественного питания; ОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; ПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания;
ПК-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПК-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности; ПК-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 ресторанного бизнеса» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Комплексное оснащение предприятий ресторанного бизнеса».

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	Основы военной подготовки. Безопасность жизнедеятельности; Технология обеспечения пищевой безопасности;	Производственная практика; Преддипломная практика; Организация обеспечения безопасности предприятий ресторанной сферы;
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Организация ресторанного бизнеса; Профессиональная этика и этикет;	Преддипломная практика; Проектирование предприятий ресторанного бизнеса с использованием технологий искусственного интеллекта; Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах; Управление персоналом в профессиональной сфере; Бизнес-планирование в профессиональной сфере; Кросс-культурный менеджмент; Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий; <i>Событийный туризм и ивент-менеджмент**;</i> <i>Организация обслуживания в санаторно-курортных и гостиничных комплексах**;</i>
ПК-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Организация ресторанного бизнеса;	Преддипломная практика; Проектирование предприятий ресторанного бизнеса с использованием технологий искусственного интеллекта; Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах; Бизнес-планирование в профессиональной сфере; <i>Событийный туризм и ивент-менеджмент**;</i>

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

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Комплексное оснащение предприятий ресторанного бизнеса» составляет «6» зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			3
Контактная работа, ак.ч.	68		68
Лекции (ЛК)	34		34
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	34		34
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	112		112
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	36		36
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	216	216
	зач.ед.	6	6

Общая трудоемкость дисциплины «Комплексное оснащение предприятий ресторанного бизнеса» составляет «6» зачетных единиц.

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очно-заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			4
Контактная работа, ак.ч.	64		64
Лекции (ЛК)	32		32
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	32		32
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	116		116
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	36		36
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	216	216
	зач.ед.	6	6

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Классификация и характеристика оборудования предприятий ресторанного бизнеса	1.1	Классификация предприятий общественного питания.	Классификация оборудования по функциональному назначению. Общие правила эксплуатации оборудования. Понятия теории надежности: долговечность, безотказность и ремонтпригодность.	ЛК, СЗ
Раздел 2	Механическое оборудование. Классификация и характеристика.	2.1	Классификация механического оборудования предприятий общественного питания.	Классификация механического оборудования предприятий. Подбор необходимого количества оборудования определенного вида и расчет фактической производительности. Новые виды механического оборудования: блендеры, куттеры, слайсеры, гравитационные слайсеры. Современные системы контроля розлива напитков в барах.	ЛК, СЗ
Раздел 3	Классификация теплового оборудования .	3.1	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, СЗ
Раздел 4	Универсальное и специализированное тепловое оборудование.	4.1	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, СЗ
Раздел 5	Холодильное оборудование.	5.1	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, СЗ
Раздел 6	Торговое оборудование предприятий сферы ресторанного бизнеса	6.1	Классификация торгового оборудования.	Весо-измерительное оборудование, торгово-эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к весам. Поверительное клеймение. Контрольно-кассовое оборудование.	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
				Автоматизированные системы контроля, учета и анализа в управлении ресторанным бизнесом. Новые виды вендингового оборудования.	
Раздел 7	Оборудование для охраны предприятий сферы общественного питания. Противопожарная охрана. Системы тепло- и электроснабжения предприятий.	7.1	Оборудование для охраны предприятий.	Визуальное наблюдение, радиоэлектронные системы сигнализации. Противопожарная охрана. Системы тепло- и электроснабжения предприятий. Учет расхода энергоносителей, составление графика суточной нагрузки. Энергосберегающие технологии.	ЛК, СЗ
Раздел 8	Вспомогательная материально-техническая база предприятий сферы ресторанного бизнеса.	8.1	Оборудование для уборки помещений предприятий ресторанного бизнеса и прилегающих территорий.	Наплитная посуда, кухонный и хозяйственный инвентарь. Столовая посуда и стекло. Моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. Вспомогательное и офисное оборудование. Оборудование помещений для массовых мероприятий. Основные поставщики оборудования на отечественном рынке. Профессиональные журналы, выставки, интернет-порталы и сайты.	ЛК, СЗ

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские 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.	Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал», 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.	Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал», Гарант, Консультант Плюс, Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Для самостоятельной работы	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)

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебник для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589024>

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567581>

Дополнительная литература:

1. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 98 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11735-6 (Издательство

Юрайт). — ISBN 978-5-8149-2644-9 (Изд-во ОмГТУ). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495813>

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

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. 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

<https://mega.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 «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>

- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>

- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>

- Научометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

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

1. Курс лекций по дисциплине «Комплексное оснащение предприятий ресторанного бизнеса».

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

РАЗРАБОТЧИК:

Старший преподаватель

Должность, БУП

Подпись

Егорова Татьяна

Викторовна

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Заведующий кафедрой

Должность БУП

Подпись

Горяинов Константин

Станиславович

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент

Должность, БУП

Подпись

Маврина Нелли

Федоровна

Фамилия И.О.