

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Исаков Ирлан Жангазыевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.02.2024 15:25:26
Уникальный программный ключ:
a748d5b672796bd7b37612bb23a3449357804892a0d120774ea9def3ef7a2bc0

Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Университет при Межпарламентской Ассамблее ЕврАзЭС»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое оснащение предприятий индустрии гостеприимства

(наименование дисциплины)

Направление подготовки 43.03.03 - Гостиничное дело

Квалификация выпускника Бакалавр

Направленность (профиль) Организация и управление гостиничным бизнесом

2023 г.

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.

Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ИД- 1 (ОПК-3). Оценивает качество оказания услуг в гостиничном деле на основе клиентоориентированных технологий, определяет критерии качества услуг в профессиональной деятельности.	<i>Знает</i>
	РО-1 ИД-1 (ОПК-3) классификацию гостиниц и предприятий питания
	<i>умеет</i>
	РО-2 ИД-1 (ОПК-3) подбирать необходимое количество оборудования определенного вида и расчет фактической производительности;
	<i>владеет</i>
	РО-3 ИД-1 (ОПК-3) приемами подбора необходимого количества оборудования предприятий индустрии гостеприимства.

2. Объем дисциплины в зачетных единицах

Объем дисциплины составляет 4 зачетных единицы.

3. Содержание дисциплины

Классификация и характеристика оборудования предприятий индустрии туризма и 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.

Механической 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.

Классификация теплового оборудования.

Разнообразие приемов тепловой обработки продуктов. Технологические требования, предъявляемые процессам тепловой обработки. Классификация теплового оборудования. Новые виды оборудования. Работа оборудования в автоматическом режиме. Программы с обратной связью.

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.

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, граниторы. Расчет необходимых площадей. Правила эксплуатации.

Торговое оборудование предприятий сферы гостеприимства

Классификация торгового оборудования. 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.

Оборудование для охраны предприятий сферы гостеприимства. Противопожарная охрана. Системы тепло- и электроснабжения предприятий

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 на предприятиях индустрии гостеприимства

Вспомогательная материально-техническая база предприятий сферы гостеприимства

Оборудование для уборки помещений предприятий гостинично-ресторанного бизнеса и прилегающих территорий. 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.

4. Методические рекомендации по организации изучения учебной дисциплины, включая самостоятельную работу обучающихся

Изучение дисциплины включает контактную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях в форме занятий различных типов в соответствии со спецификой дисциплины и самостоятельную работу обучающихся в объемах соответственно учебному плану. Контактная работа может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Вопросы для самоконтроля

1. Классификация и характеристика оборудования предприятий индустрии туризма и гостеприимства.
2. Классификация гостиниц и предприятий питания.
3. Организация питания в зависимости от статуса гостиницы или ресторана.

4. Классификация оборудования по функциональному назначению.
5. Механическое оборудование. Классификация и характеристика.
6. Классификация механического оборудования предприятий индустрии гостеприимства.
7. Современные системы контроля розлива напитков в барах.
8. Классификация теплового оборудования.
9. Разнообразие приемов тепловой обработки продуктов.
10. Работа оборудования в автоматическом режиме. Программы с обратной связью.
11. Универсальное и специализированное тепловое оборудование.
12. Новые виды теплового оборудования: пароконвектоматы, печи щадящей термообработки с функцией коптильни, многофункциональные опрокидывающиеся сковороды, контактные грили, индукционные плиты, жарочные поверхности.
13. Холодильное оборудование
14. Современные виды оборудования: шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки, льдогенераторы чешуйчатого льда, салат-бары, граниторы.
15. Торговое оборудование предприятий сферы гостеприимства
16. Контрольно-кассовое оборудование.
17. Автоматизированные системы контроля, учета и анализа в управлении гостинично-ресторанного бизнеса.
18. Противопожарная охрана. Системы тепло- и электроснабжения предприятий. Учет расхода энергоносителей, составление графика суточной нагрузки. Энергосберегающие технологии на предприятиях индустрии гостеприимства
19. Вспомогательная материально-техническая база предприятий сферы гостеприимства
20. Вспомогательное и офисное оборудование. Оборудование помещений для массовых мероприятий. Основные поставщики оборудования на отечественном рынке. Профессиональные журналы, выставки, интернет-порталы и сайты.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная:

- 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>

Дополнительная:

- 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>

6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины

1. <http://biblioclub.ru/> – электронная библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн»
2. <http://www.iprbookshop.ru/> – электронная библиотечная система IPR BOOKS

7. Лицензионное программное обеспечение

- MS Windows 7 Профессиональная
- MS Windows 10 Pro
- MS Office 2010
- VS Office 2013
- MS Office 2016
- Moodle 3.8.2.

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

В зависимости от вида проводимых учебных занятий и форм осуществления образовательной деятельности по соответствующей образовательной программе используется следующее материально-техническое обеспечение дисциплины:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа (укомплектованные специализированной мебелью и оборудованные техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, а также имеющие наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин);
- учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (с типовым оборудованием, обеспечивающим применение современных информационных технологий, и наглядными пособиями);
- учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций;
- учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации;
- помещения для самостоятельной работы обучающихся (оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации);
- библиотека (имеющая читальные залы и рабочие места для обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам

медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности. При необходимости обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.