

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

Базовая кафедра "Высшая
школа гастрономии от INSTITUT
PAUL BOCUSE"

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Базовая кафедра "Высшая школа
гастрономии от INSTITUT PAUL
BOCUSE"

наименование кафедры

С.В. Здравстова-Захаренкова

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ДИЗАЙН
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА
СОВРЕМЕННОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОСНАЩЕНИЕ РЕСТОРАНА**

Дисциплина Б1.В.05.03 ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ДИЗАЙН
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Современное техническое оснащение ресторана

Направление подготовки / 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки
специальность 38.03.02.17 "Высшая школа гастрономии от

INSTITUT PAUL BOCUSE"

Направленность
(профиль)

Форма обучения

очная

Год набора

2020

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

направление 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки 38.03.02.17

"Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE"

очная форма обучения

год набора 2020

Программу
составили

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию технологического оборудования.

1.2 Задачи изучения дисциплины

-изучение устройства и работы механического и теплового оборудования;

-приобретение практических навыков эксплуатации машин и аппаратов;

-изучение вопросов технического вооружения и перевооружения предприятий отрасли;

-изучение вопросов технико-экономической оценки эффективности машин, тепловых аппаратов и механизмов, используемых на предприятиях общественного питания;

-изучение современного рынка оборудования.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

ПК-18: владение навыками бизнес-планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов)

ПК-20: владение навыками подготовки организационных и распорядительных документов, необходимых для создания новых предпринимательских структур

СПК-5: владением актуальных концепций проектирования, архитектуры и дизайна, необходимых для открытия и развития ресторанного бизнеса с учетом современного технического оснащения, а также способностью разрабатывать и применять методы, принципы и инструменты управления, направленные на повышение эффективности работы

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности

Безопасность жизнедеятельности

Охрана труда и техника безопасности в гостиницах
Технология ресторанной продукции

Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов
Технология ресторанной продукции

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		7
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	1 (36)	1 (36)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	0,5 (18)	0,5 (18)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Да	Да
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	1 (36)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1		36	0	36	72	
Всего		36	0	36	72	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Тема1 Общие сведения о механическом оборудовании предприятий питания	2	0	0
2	1	Тема2 Посудомоечные машины	4	0	0
3	1	Тема3 Картофелеочистительные машины	2	0	0
4	1	Тема4 Овощерезательные машины. Протирочные машины	4	0	0
5	1	Тема5 Универсальное механическое оборудование.	2	0	0
6	1	Тема6 Машины для измельчения мяса и рыбы	2	0	0

7	1	Тема7 Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование.	6	0	0
8	1	Тема8 Пароконвектоматы	4	0	0
9	1	Тема9 Жарочное оборудование. Пекарное оборудование	6	0	0
10	1	Тема10 Универсальное тепловое оборудование	4	0	0
Всего			26	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в acad. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в acad. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Тема2 Посудомоечные машины	4	0	0
2	1	Тема3 Картофелеочистительные машины	4	0	0
3	1	Тема4 Овощерезательные машины. Протирочные машины	4	0	0
4	1	Тема5 Универсальное механическое оборудование.	4	0	0
5	1	Тема6 Машины для измельчения мяса и рыбы	4	0	0
6	1	Тема7 Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование.	4	0	0
7	1	Тема8 Пароконвектоматы	4	0	0
8	1	Тема9 Жарочное оборудование. Пекарное оборудование	4	0	0

9	1	Тема10 Универсальное тепловое оборудование	4	0	0
Результат			26	0	0

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Марченкова С. Г.	Пароконвектоматы. Внедрение стандарта НАССР: учеб. пособие для студ. спец. 260501.65 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2005

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Корнюшко Л. М.	Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов	СПб.: ГИОРД, 2006
Л1.2	Кавецкий Г. Д., Филатов О. К., Шленская Т. В.	Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для вузов	М.: КолосС, 2004
Л1.3	Кирпичников В. П., Леенсон Г. Х.	Справочник механика. Общественное питание: справочное издание	М.: Экономика, 1990
Л1.4	Марченкова С. Г.	Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 и направления подготовки 260100.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2009
Л1.5	Гуляев В. А.	Оборудование предприятий торговли и общественного питания: полный курс	М.: ИНФРА-М, 2002
Л1.6	Елхина В. Д., Ботов М. И.	Оборудование предприятий общественного питания: Ч. 1. Механическое оборудование: учебник для вузов : в 3 ч.	М.: Академия, 2010
Л1.7	Кирпичников В. П., Ботов М. И.	Оборудование предприятий общественного питания: Ч. 2. Тепловое оборудование: учебник для вузов : в 3 ч.	М.: Академия, 2010

Л1.8	Ботов М. И., Елхина В. Д.	Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания. Механическое и тепловое оборудование: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2015
Л1.9	Кашенко В. Ф., Кашенко Р. В.	Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2016
Л1.10	Венецианский А. С., Косян С. Б., Мамахай А. К.	Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум	Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2016
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛЗ.1	Марченкова С. Г.	Пароконвектоматы. Внедрение стандарта НАССР: учеб. пособие для студ. спец. 260501.65 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2005

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

При проведении лекционных занятий

Занятия должны проводиться в хорошо вентилируемых, освещенных не тесных аудиториях, оборудованных качественными и достаточными по размеру досками, с возможностью подключения проекционной аппаратуры и установки экранов. Данные требования представляются вполне очевидными, однако, им не всегда уделяется должное внимание администрации.

Лекционные занятия могут сопровождаться демонстрацией плакатов, слайдов, компьютерных файлов.

Эффективным приемом активизации внимания студентов являются вопросы аудитории преподавателем. Вопросы могут касаться установления связей изучаемой темы с темами, пройденными ранее; выявления физического смысла используемых величин, законов, уравнений; определения путей (способов) решения поставленных задач.

При проведении лабораторно-практических занятий

Для успешного освоения студентами дисциплины «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» студентам необходимо систематически посещать лекционные и

лабораторно-практические занятия. Иметь тетради для лекций и практики. Записи вести аккуратно, в соответствии требованиям преподавателя. На лабораторно-практические занятия приносить с собой ручку, карандаш, резинку, линейку, калькулятор, по возможности средства для чтения информации с электронных и носителей. По требованию преподавателя брать из библиотеки методическую и учебную литературу. При получении раздаточного материала от преподавателя, необходимо ознакомиться с ним и выполнить задание. При подготовке к конференциям, дискуссиям, круглым столам, студент получает индивидуальное задание, или задание на группу. Подготовка к выступлению должна быть на высоком уровне, необходимо использовать различные средства визуализации материала. Выполнение домашних заданий должно быть осуществлено вовремя и сдано на проверку в означенный срок. Лабораторно-практические занятия рекомендуется начинать с целевой установки, и характеристики решаемых задач. Часть времени должна быть использовано для повторения теоретического материала по теме с обязательным контрольным опросом (в той или иной форме). Обязательной частью занятий должно быть изучение устройства и принципа действия лабораторной установки, методов и приборов для измерения величин, вопросов безопасности. Должны быть четко определены цели, задачи и методы расчета, применяемые в лабораторно-практической работе. Как показывает практика, при проведении расчетов необходимо регулярно напоминать о контроле размерности величин. Особое внимание следует уделять анализу полученных результатов и выводам. В процессе защиты отчетов по лабораторно-практическим работам следует уделять внимание, как теоретическим вопросам по изучаемой теме, так вопросам практического характера (работа с контрольно-измерительной аппаратурой, режимы работы лабораторной

При проведении самостоятельной работы .

Самостоятельная работа студентов к изучению дисциплины

«Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» заключается:

- в подготовке и дополнении текстов лекций по теме курса в (освоение специальной терминологии, формирование основных вопросов по темам курса)

- в подготовке к лабораторным занятиям (изучение теоретического материала по темам курса с использованием текста лекций и рекомендуемой литературы; ознакомление с нормативными документами);

-в написании докладов (рефератов) по проблемным вопросам изучаемых тем дисциплины;

- выполнение домашних заданий по практической части курса;
- подготовка к докладам на студенческой конференции;
- подготовка к тестовому опросу
- в решении ситуационных задач.

Кроме работы со студенческой аудиторией проводится индивидуальная работа преподавателя со студентами:

- в проведении индивидуальных консультаций и оказании помощи в изучении отдельных вопросов и тем курса, вызвавших затруднение в усвоении материала;

- в проведении индивидуальных консультаций по изучению отдельных вопросов, вызвавших наибольший интерес или выходящих за рамки учебного курса, с целью развития творческого мышления студентов,

- в оказании помощи при подготовке рефератов по проблемным темам курса,

- в проведении проверок выполнения и защиты домашних заданий.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	*Microsoft Windows Professional
9.1.2	*Microsoft Office Professional
9.1.3	*ESET NOD32 Antivirus
9.1.4	*Adobe Acrobat
9.1.5	*КОМПАС
9.1.6	*DJVU
9.1.7	*Microsoft Power Point
9.1.8	*DivX Plus Player

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	1 Научная библиотека Сибирского федерального университета. Режим доступа: http://lib.sfu-kras.ru/ .
9.2.2	2 Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU: http://elibrary.ru .
9.2.3	www.booking.com - глобальная система он-лайн бронирования отелей по всему миру. Электронный ресурс.
9.2.4	3 http://www.google.ru/intl/ru/about/products/ сервисы Google для офиса (документы, таблицы, презентации, формы, рисунки, календарь, карты). Электронный ресурс.
9.2.5	4 https://sites.google.com/site/viborkovoy2013/metodiceskie-materialy/instrumenty-gugl сервисы Google, методические материалы. Электронный ресурс.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы
Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 3-21 кабинет ресторанного сервиса

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт., стол ресторанный, ноутбук Samsung NP-R528.

Столовая посуда, приборы, столовое белье.

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Asogr

Читальный зал отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета

№ 3-05

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; Рабочее место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5, Монитор 19 Samsung 9430N Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Компьютер в сборе ROSCOM AMD - 10 шт.; Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Проектор Optoma DS211; Экран настенно-потолочный Lumen LMP 100109. Точка доступа D-Link DWL-7100 AP 802.11 b/g; Сканер - 2 шт.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,

№ 4-46

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia 213*213, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung P - 528

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:

№ 2-29 Лаборатория технологического оборудования,

№ 2-24а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, посудомоечная машина Elframo BD22DGT, картофелечистка imcVC7T, гриль Roller crill france, мясорубка TM-32, слайсер KAPMA Global LTD, взбивальная машина j-10RF, миксер Воронеж, жарочный шкаф Eksi.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:

№ 2-04 Лаборатория производства кулинарной продукции,

№ 2-04а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна моечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процессор (куттер-овощерезка), мясорубка MEM 12 E – 2 шт, овоскоп ОП-10-111, пароконвектомат Bourgeois 0612, печь конвекционная XF 035 – TGAriana, растоячный шкаф XL 041 Lievox, структурометр СТ-1М, телевизор Samsung, шкаф холодильный S711, бак для мусора, гриль PANINI, гриль PSE-600 – 2 шт, миксер 55KPM 50WH/EWH (5л) – 2шт, плита кухонная электрическая ЭП-4жш – 4 шт, подставка под пароконвектомат, полка настенная ПК-500 – 2 шт, полка настенная ПК-600 – 2шт, полка настенная закрытая ПК 703 – 2 шт., стеллаж для кухни СК 203 – 2 шт, стол обеденный бук, стол производственный СРПЦ-102Ц – 2 шт, стол производственный СРПЦ-304А – 8 шт, стол разделочный производственный – 8 шт, стол этюд бук, фритюрница RF3S 3л – 2 шт.

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Ascor

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово - эконо-мическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный SIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.