

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.06 Техническое и технологическое оснащение
гостинично-ресторанных комплексов

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2019

Красноярск 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

_____ канд.техн.наук, доцент, Марченкова С.Г.;канд.техн.наук, доцент,

_____ Батраев М.Д.

_____ должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью данной дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний по устройству и эксплуатации различных видов внутренних инженерных систем и оборудования, необходимых для деятельности гостинично - ресторанных комплексов и практических навыков при решении ряда задач, связанных с техническим оснащением предприятий, эффективностью использования технологического оборудования и расходуемых ими топливо - энергетических и водных ресурсов. Особое внимание должно уделяться технико-экономическим и эксплуатационным показателям работы систем, оборудования и экономической эффективности от внедрения новых технических средств.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В процессе изучения дисциплины студент должен получить четкое представление о видах и схемах инженерных систем гостинично-ресторанных комплексов : отопления, водоснабжения, канализации, вентиляции, энергоснабжения , знать назначение и принцип действия основных технических устройств, усвоить правила приемки, испытания и эксплуатации различных видов технологического оборудования, организовывать рациональное использование техники ,оценивать преимущества и недостатки различных видов оборудования при их выборе. изучать вопросы технического вооружения и перевооружения предприятий отрасли.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	
ПК-4.2: Применяет современные технологии производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	принципы организации производственного процесса гостиничных предприятий; нормативные положения и требования по эксплуатации оборудования гостинично-ресторанных комплексов, виды и формы технического обслуживания определять и проводить анализ технических характеристик машин и механизмов; обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов, анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения; безопасно эксплуатировать основное технологическое оборудование с учетом его конструктивных особенностей навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения; методами оценки качества работы и технического состояния оборудования гостинично - ресторанных

	комплексов; навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителей
--	---

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=27048>.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п		Модули, темы (разделы) дисциплины		Контактная работа, ак. час.							
				Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
						Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
				Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Введение											
		1. Общие сведения о дисциплине, ее место в образовательной программе. Формулировка целей и задач обучения		0,5							
		2. Введение								4	
2. Раздел 1.											
3. Тема 1.1Общая характеристика и											
		1. Виды гостиниц и гостиничных объектов. Деление гостиниц на разряды, характеризующие уровень комфортности. Разрядность гостиниц и туркомплексов. Классификация средств размещения. Гостиницы для постоянного и временного проживания. Транзитные гостиницы и гостиницы целевого назначения. Типы гостиничных предприятий		0,5							
		2.								6	

4. Тема 1.2.								
<p>1. Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексах, требования предъявляемые к ним. Службы гостиниц. Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды (функциональные группы) помещений . Функциональная организация здания, основные блоки помещений и требования к ним. Связь между отдельными блоками помещения.</p> <p>Состав помещения общественной части гостиницы и предприятий питания. Функции этих помещений. Особенности планировки жилой части гостиницы. Основные требования, предъявляемые к ней. Состав помещений культурно- массового и спортивно-оздоровительного назначения. Функции этих помещений. Особенности планировки помещений бытового обслуживания. Основные требования, предъявляемые к ним.</p>	0,5							
2.							2	
5. Раздел 2								
6. Тема 2.1.								

<p>1. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов, их назначение и состав. Система отопления. Система горячего и холодного водоснабжения. Система канализации и санитарное оборудование. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудования гостиниц. Система удаления мусора. Требования, предъявляемые к инженерно-техническому оборудованию и система жизнеобеспечения. Правила их эксплуатации. Использование систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности</p>	1							
<p>2. Расчет задач по темам: Отопление зданий ГТК, Холодное и горячее водоснабжение ГТК, Вентиляция помещений и кондиционирование воздуха, Канализация, мусоро- и пылеудаление, Электроосвещение и энергоснабжение зданий ГТК</p>					1			
3. Тема 2.1							4	
7. Тема 2.2								
<p>1. Уборочные машины и механизмы: пылесосы для сухой и влажной уборки, поломочные и подметательные машины, пароочистители. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных: стиральные, сушильные и гладильные машины. Оборудование службы приема и размещения. Техническая эксплуатация службы приема и размещения.</p>	1							

2. Выполнение заданий по темам: Уборочные машины и механизмы: пылесосы для сухой и влажной уборки, поломочные и подметательные машины, пароочистители. Оборудование прачечных: стиральные, сушильные и гладильные машины. Оборудование службы приема и размещения.						4		
3. Тема 2.2.							10	
8. Тема 2.3.								
1. Телекоммуникационные системы в гостиницах и туристских комплексах, их состав и назначение. Слаботочные установки- телефонная связь, радио- и телевизионная сеть. Система обеспечения безопасности. Система оснащения конференц- залов. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.								
2. Тема 2.3.							2	
9. Тема 2.4								
1. Причины неисправности систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексов, методы их устранения.								
2. Деловая игра «Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями систем жизнеобеспечения»								
3. Тема 2.4							8	
10. Раздел 3								
11. Тема 3.1								

1. Назначение и классификация механического оборудования. Принцип выбора механического оборудования. Основные технические характеристики машин и механизмов. Очистительно - моечное оборудование, измельчительно – режущее оборудование, взбивально – перемешивающее оборудование, дозировочно – формовочное оборудование, универсальное оборудования.	1							
2. Лабораторные работы: «Посудомоечные машины», «Картофелечистки», «Овощерезки», «Взбивальные машины» , «Мясорубки»					2			
3. Тема 3.1							15	
12. Тема 3.2								
1. Назначение и классификация теплового оборудования оборудования. Принцип выбора теплового оборудования. Основные технические характеристики тепловых аппаратов. Варочное оборудование, Жарочно-пекарное оборудование, универсальное оборудование, водогрейное оборудование.	1							
2. Лабораторные работы: «Плиты», «Пароконвектомат», «Жарочный шкаф», «Электрогриль»					1			
3. Тема 3.2							10	
13. Тема 3.3.								
1. Холодильное оборудование и холодильные камеры – виды, принципы устройства, достоинства и недостатки. Определение потребности в холодильных устройствах. Эксплуатация холодильной техники и камер.	0,5							
2. Выполнение задания по теме: «Расчет расхода холода холодильной установки»								

3. Тема 3.3.								15	
14. Тема 3.4									
1. Виды обслуживания технологического оборудования. Виды рабочих инструктажей . Причины неисправностей оборудования, анализ работы отдельных узлов машин и аппаратов.									
2. Деловая игра «Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования»									
3. Тема 3.4.								15	
15. Раздел 4.									
16. Тема 4. 1									
1. Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса. Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно- пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов. ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно- технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.									
2. Деловая игра «Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма»									
3. Тема 4.1.								15	
17. Тема 4.2									

1. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.								
2. Деловая игра «Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий»								
3. Тема 4.2.							15	
Всего	6				8		121	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. 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).
2. Тимофеева Е. С., Коломоец С. А. Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров вузов по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "социально-культурный сервис и туризм"(Санкт-Петербург: Троицкий мост).
3. Марченкова С. Г. Тепловое оборудование предприятий питания: курс лекций для студентов специальности 260501.65 и направления подготовки 260100.62 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
4. Михайлов Ю. М. Сборник инструкций по охране труда для работников гостиниц и туристско-рекреационных учреждений. Требования к содержанию, структуре, изложению и оформлению инструкции. Примеры инструкций и документов, сопровождающих их разработку. Проверка охраны труда Федеральной инспекцией труда.(Москва: Альфа-Пресс).
5. Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [учебник для средних специальных и высших учебных заведений](Москва: Издательский Дом "ФОРУМ").
6. Марченкова С.Г. Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело](Красноярск: СФУ).
7. Марченкова С. Г. Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности: учебно-методическое пособие (Красноярск: СФУ).
8. Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник(Москва: Издательский Дом "ФОРУМ").
9. Кирпичников В. П., Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания: Ч. 2. Тепловое оборудование: учебник для вузов : в 3 ч.(М.: Академия).
10. Родионова Н. С., Субботина Е. В., Глаголева Л. Э., Высотина Е. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 101100 "Гостиничное дело"(Санкт-Петербург: Троицкий мост).
11. Грицко С. Л. Холодильная техника и технология: курс лекций для студентов специальностей 260501.65, 080401.65 всех форм обучения (Красноярск: КГТЭИ).
12. Ботов М. И., Елхина В. Д. Лабораторные работы по технологическому

- оборудованию предприятий общественного питания. Механическое и тепловое оборудование: учебное пособие(Санкт-Петербург: Лань).
13. Ушаков Р. Н., Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: Учебное пособие(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
 14. Марченкова С. Г. Тепловое оборудование предприятий питания: сб. задач для студентов специальности 260501.65 и направления подготовки 260100.62 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
 15. Марченкова С. Г. Пароконвектоматы. Внедрение стандарта НАССР: учеб. пособие для студ. спец. 260501.65 всех форм обучения (Красноярск: КГТЭИ).
 16. Пыжикова А. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий. Основы строительного дела: учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»](Красноярск: СФУ).
 17. Зырянов Н. И. Инженерное оборудование зданий: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. 9.1. Перечень необходимого программного обеспечения
2. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
3. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
4. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
5. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- 5.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 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 ресторанный 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 E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Asop

Читальный зал отдела об-служивания по торгово - эко-номическим 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 grill 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 E7300в сборе – 13 шт., концентратор Asop

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово - эко-номическим 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); Пере-плётная 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 CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.