

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

очная

Год набора

2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд.техн.наук, доцент, Батраев М.Д.;канд.техн.наук, доцент, Сергачева

О.М.

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 оснащения и переоснащения 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	демонстрирует знание принципов организации производственного процесса гостиничных предприятий; нормативные положения и требования по эксплуатации оборудования гостинично-ресторанных комплексов, виды и формы технического обслуживания определяет и проводит анализ технических характеристик машин и механизмов; обеспечивает эффективную организацию функциональных процессов, анализирует технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения; безопасно эксплуатирует основное технологическое оборудование с учетом его конструктивных особенностей демонстрирует владение 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)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	2 (72)	
занятия лекционного типа	1 (36)	
лабораторные работы	1 (36)	
Самостоятельная работа обучающихся:	2 (72)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	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. Инженерно-техническое оснащение гостинично-ресторанных комплексов									
	1. Инженерно-техническое оборудование гостиничных комплексов. Характеристика системы водоснабжения и канализации	2	2						
	2. Санитарно-техническое оборудование. Характеристика систем отопления	2	2						
	3. Санитарно-техническое оборудование. Характеристика систем кондиционирования и вентиляции воздуха	2	2						
	4. Характеристика санитарно-технического и лифтового оборудования для гостинично-ресторанных комплексов	2	2						
	5. Водоснабжение здания гостинично-ресторанного комплекса					4			
	6. Теплоснабжение здания гостинично-ресторанного комплекса					4			

7. Вентиляция, кондиционирование воздуха в здании гостинично-ресторанного комплекса					4			
8. Определение годового экономического эффекта при внедрении нового оборудования или системы					4			
9. Инженерно-техническое оснащение гостинично-ресторанных комплексов							24	24
2. Технологическое оснащение предприятий ресторанного сервиса								
1. Общая характеристика технологических процессов и различных видов технологического оборудования в предприятиях ресторанного сервиса	2	2						
2. Механическое оборудование. Посудомоечные машины и их характеристика	2	2						
3. Механическое оборудование. Очистительное оборудование. Машины для очистки картофеля	2	2						
4. Механическое оборудование. Овощерезательные машины	2	2						
5. Универсальное механическое оборудование	2	2						
6. Машины для измельчения мяса и рыбы	2	2						
7. Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование	4	4						
8. Пароконвектоматы и их характеристика	2	2						
9. Жарочное оборудование	2	2						
10. Универсальное тепловое оборудование	2	2						
11. Расчет годового расхода электроэнергии ресторана при гостинице					4			
12. Расчет и подбор механического оборудования для ресторана при гостинице					4			

13. Расчет и подбор теплового оборудования для ресторана при гостинице					4			
14. Расчет расхода холода холодильной установки для ресторана при гостинице					4			
15. Технологическое оснащение предприятий ресторанного сервиса							24	24
3. Технологическое оснащение гостиничных комплексов								
1. Технологическое оборудование гостиниц и особенности его эксплуатации. Уборочное оборудование	4	4						
2. Оборудование прачечных-химчисток	2	2						
3. Современное технологическое оборудование для оснащения прачечных-химчисток					4			
4. Технологическое оснащение гостиничных комплексов							24	24
Всего	36	36			36		72	72

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. 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).
2. 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").
3. 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).
4. Марченкова С. Г. Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности: учебно-методическое пособие (Красноярск: СФУ).
5. Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник(Москва: Издательский Дом "ФОРУМ").
6. Кирпичников В. П., Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания: Ч. 2. Тепловое оборудование: учебник для вузов : в 3 ч.(М.: Академия).
7. 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).
8. Ушаков Р. Н., Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: Учебное пособие(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
9. Марченкова С. Г. Пароконвектоматы. Внедрение стандарта НАССР: учеб. пособие для студ. спец. 260501.65 всех форм обучения (Красноярск: КГТЭИ).
10. Сергачева О.М. Организация гостиничного дела: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело](Красноярск: СФУ).

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.