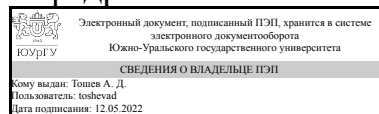


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



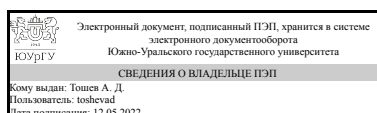
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.15 Технические средства предприятий сервиса
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

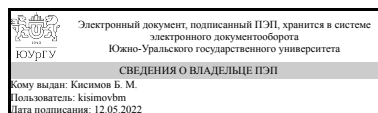
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент



Б. М. Кисимов

1. Цели и задачи дисциплины

Цели - формирование у студентов комплекса знаний о составе материально-технической базы предприятий ресторанного сервиса, основных системах технических средств используемых в ресторанах и других предприятиях сферы гостеприимства, правилах их эксплуатации, применении технических средств безопасности. Задачи: - изучить технические средства предприятий общественного питания в гостиничных комплексах; - получить общие навыки правильной и безопасной эксплуатации технических средств предприятий общественного питания; - знать общие принципы подбора и технического оснащения современных предприятий ресторанного сервиса.

Краткое содержание дисциплины

Изучаются основные виды технологического оборудования предприятий ресторанного сервиса, их конструктивные особенности; рассматриваются требования и правила эксплуатации технологического оборудования, методики расчета основных технико-экономических показателей, правила подбора и оснащения предприятий ресторанного сервиса технологическим оборудованием.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает: основные технические средства для оснащения предприятий ресторанного сервиса Умеет: подбирать технические средства с учетом требований потребителя Имеет практический опыт: технического оснащения предприятий ресторанного сервиса
ПК-6 Способность выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает: современные тенденции в техническом оснащении предприятий ресторанного сервиса Умеет: анализировать технические возможности оборудования при выборе и техническом оснащении инновационных проектов на конкретном предприятии ресторанного сервиса Имеет практический опыт: работы с информацией о современных технических средствах и технологическом оборудовании предприятий ресторанного сервиса.

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, Информационные технологии в сервисе	Ресторанный сервис, Рестораны национальных кухонь, Культура питания народов мира, Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания, Перспективы развития ресторанного бизнеса,

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Информационные технологии в сервисе	<p>Знает: понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации, Понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации Умеет: использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач., Использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач. Имеет практический опыт: современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации, Современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации</p>
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	<p>Знает: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, принципы функционирования профессионального коллектива, роль корпоративных норм и стандартов, социальные, этнические, конфессиональные и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов; Умеет: работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия, работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных</p>

	<p>общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия Имеет практический опыт: взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе; этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности, взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности;</p>
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 16,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		6	
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144	
<i>Аудиторные занятия:</i>	16	16	
Лекции (Л)	8	8	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	8	8	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	117,5	117,5	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к лекционным и лабораторным работам	117,5	117,5	
Консультации и промежуточная аттестация	10,5	10,5	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР

1	Общие понятия о техническом оснащении предприятий ресторанного сервиса	2	2	0	0
2	Механическое оборудование.	6	2	0	4
3	Тепловое оборудование	6	2	0	4
4	торгово-технологическое оборудование	2	2	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Введение. Назначение и классификация оборудования для оснащения предприятий ресторанного сервиса.	2
2	2	Классификация и краткая характеристика механического оборудования	2
3	3	Классификация и краткая характеристика теплового оборудования	2
4	4	Классификация и краткая характеристика торгово-технологического оборудования	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	2	Изучение конструктивных особенностей универсальных кухонных машин.	4
6	3	Оценка эффективности работы кухонной плиты.	2
7	3	Изучение конструктивных особенностей и знакомство с работой пароконвектомата	2

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к лекционным и лабораторным работам	Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Высшее образование). — Текст : непосредственный.	6	117,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	6	Текущий контроль	Защита лабораторной работы №8	0,2	20	Оценивание результатов: 90% и более правильных ответов - 5 (отлично); 80% правильных ответов - 4 (хорошо); 60% - 70% правильных ответов - 3 (удовлетворительно); 50% и менее - неудовлетворительно.	экзамен
2	6	Текущий контроль	Тест 2	1	10	Оценивание результатов: 90% и более правильных ответов - 5 (отлично); 80% правильных ответов - 4 (хорошо); 60% - 70% правильных ответов - 3 (удовлетворительно); 50% и менее - неудовлетворительно.	экзамен
3	6	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	40	Оценивание результатов: 90% и более правильных ответов - 5 (отлично); 80% правильных ответов - 4 (хорошо); 60% - 70% правильных ответов - 3 (удовлетворительно); 50% и менее - неудовлетворительно.	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-3	Знает: основные технические средства для оснащения предприятий ресторанного сервиса	+	+	+
ПК-3	Умеет: подбирать технические средства с учетом требований потребителя	+	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: технического оснащения предприятий ресторанного сервиса	+	+	+
ПК-6	Знает: современные тенденции в техническом оснащении предприятий ресторанного сервиса	+	+	+
ПК-6	Умеет: анализировать технические возможности оборудования при выборе и техническом оснащении инновационных проектов на конкретном предприятии ресторанного сервиса	+	+	+
ПК-6	Имеет практический опыт: работы с информацией о современных технических средствах и технологическом оборудовании предприятий ресторанного сервиса.	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Оборудование предприятий торговли и общественного питания Учеб. для вузов по торговым специальностям В. А. Гуляев, В. П. Иваненко, Н. И. Исаев и др.; Под ред. В. А. Гуляева. - М.: ИНФРА-М, 2004. - 541, [1] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Большаков, С. А. Холодильная техника и технология продуктов питания [Текст] Учеб. по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров" и др. технол. специальностям пищевого профиля по дисциплине "Холодил. техника и технология" С. А. Большаков. - М.: Академия, 2003. - 303, [1] с. ил.

2. Кисимов, Б. М. Холодильная техника и технология [Текст] учеб. пособие по выполнению лаб. работ по специальностям 260501 "Технология продуктов обществ. питания" и 260602 "Пищевая инженерия малых предприятий" Б. М. Кисимов, Л. С. Прохасько; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Пищевая инженерия ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 45, [2] с. ил. электрон. версия

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:
Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Кисимов, Б. М. Торгово-технологическое оборудование предприятий питания [Текст] учеб. пособие Б. М. Кисимов, Е. Д. Сторожева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2007. - 83, [2] с. ил.

2. Кисимов, Б. М. Тепловое оборудование предприятий питания [Текст] учеб. пособие Б. М. Кисимов, Е. Д. Сторожева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2006. - 78, [1] с. ил.

3. Кисимов, Б. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] учеб. пособие Б. М. Кисимов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2003. - 62, [1] с. ил.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Кисимов, Б. М. Торгово-технологическое оборудование предприятий питания [Текст] учеб. пособие Б. М. Кисимов, Е. Д. Сторожева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2007. - 83, [2] с. ил.

2. Кисимов, Б. М. Тепловое оборудование предприятий питания [Текст] учеб. пособие Б. М. Кисимов, Е. Д. Сторожева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2006. - 78, [1] с. ил.

3. Кисимов, Б. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] учеб. пособие Б. М. Кисимов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2003. - 62, [1] с. ил.

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	ПК, видеопроектор, экран.
Лабораторные занятия	205 (5)	установка УKM, учебный стенд "Электрическая плита", учебный стенд "Морозильный ларь", пароконвектомат.