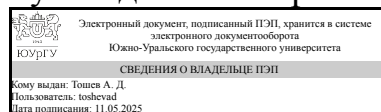


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



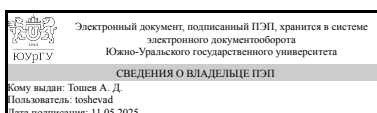
А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** 1.Ф.02 Технические средства предприятий сервиса  
**для направления** 43.03.01 Сервис  
**уровень** Бакалавриат  
**форма обучения** заочная  
**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

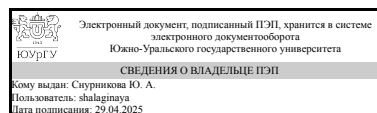
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.техн.н., доцент



Ю. А. Снурникова

## 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<br>Умеет: подбирать технические средства с учетом требований технологических процессов и потребительских предпочтений<br>Имеет практический опыт: технического оснащения предприятий ресторанного сервиса |

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нет                                                           | ФД.01 Перспективы развития ресторанного бизнеса,<br>1.Ф.03 Технологические процессы в сервисе,<br>1.О.30 Проектная деятельность |

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

Нет

## 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч., 32,75 ч.  
 контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

| Вид учебной работы                                                         | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |         |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|---------|
|                                                                            |             | Номер семестра                     |         |
|                                                                            |             | 4                                  | 5       |
| Общая трудоёмкость дисциплины                                              | 180         | 108                                | 72      |
| <i>Аудиторные занятия:</i>                                                 | 20          | 12                                 | 8       |
| Лекции (Л)                                                                 | 10          | 6                                  | 4       |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 0           | 0                                  | 0       |
| Лабораторные работы (ЛР)                                                   | 10          | 6                                  | 4       |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>                                        | 147,25      | 89,75                              | 57,5    |
| Подготовка к лекционным и лабораторным работам                             | 147,25      | 89,75                              | 57,5    |
| Консультации и промежуточная аттестация                                    | 12,75       | 6,25                               | 6,5     |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                   | -           | зачет                              | 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.                                             | 10                                        | 4 | 0  | 6  |
| 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                                 | 4            |
| 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. | 6            |

|   |   |                                                                              |   |
|---|---|------------------------------------------------------------------------------|---|
| 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. | 5       | 57,5         |
| 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. | 4       | 89,75        |

#### 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 | Се-местр | Вид контроля        | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов                                                                                                                                                                           | Учитывается в ПА |
|------|----------|---------------------|-----------------------------------|-----|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1    | 4        | Лабораторная работа | 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. | зачет            |
| 2    | 4        | 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. | зачет            |
| 3    | 4        | Промежуточная       | Зачет                             | -   | 40         | Оценивание результатов: 90% и более правильных ответов - 5 (отлично); 80%                                                                                                                           | зачет            |

|  |  |            |  |  |  |                                                                                                                           |  |
|--|--|------------|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | аттестация |  |  |  | правильных ответов - 4 (хорошо); 60% - 70% правильных ответов - 3 (удовлетворительно); 50% и менее - неудовлетворительно. |  |
|--|--|------------|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения                                                                                                | №<br>КМ |   |   |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|---|
|             |                                                                                                                    | 1       | 2 | 3 |
| ПК-3        | Знает: основные технические средства для оснащения предприятий ресторанного сервиса                                | +       | + |   |
| ПК-3        | Умеет: подбирать технические средства с учетом требований технологических процессов и потребительских предпочтений | +       |   |   |
| ПК-3        | Имеет практический опыт: технического оснащения 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:

- 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:

- 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.
- 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:

- 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. 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.

3. 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.

*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. 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.

3. 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.

## **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<br>(5) | ПК, видеопроектор, экран.                                                                                                                        |
| Лабораторные занятия | 205<br>(5) | установка УКМ, учебный стенд "Электрическая плита", учебный стенд "Морозильный ларь", пароконвектомат.                                           |