

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность:

Документ подписан в:

Дата подписания: 16.05.2025 14:48:50

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник

учебно-методического управления

Т.К. Платонова

«20» мая 2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
Технические средства и оборудование в сервисе**

Направление подготовки

43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) программы бакалавриата

43.03.01.01 Управление в индустрии гостеприимства и туризма

Для набора 2025 года

Квалификация

Бакалавр

КАФЕДРА Антикризисное и корпоративное управление**Распределение часов дисциплины по семестрам / курсам**

Курс Вид занятий	5		Итого	
	уп	рп		
Лекции	4	4	4	4
Практические	4	4	4	4
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8	8	8	8
Сам. работа	96	96	96	96
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

ОСНОВАНИЕ

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 28.02.2025 г. протокол № 9.

Программу составил(и): к.э.н., доцент, Панфилова Е.А.

Зав. кафедрой: к.э.н., доцент Т.Ю. Синюк

Методический совет: д.э.н., доцент М.А. Суржиков

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	формирование у обучающегося знаний, умений и навыков, касающихся материально-технической базы сервисных предприятий и их техническом оснащении, а также изучение современных технологий применения профессионального и специализированного оборудования в индустрии гостеприимства.
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

основы предметной области дисциплины по вопросам технических средств и оборудования в сервисе, значение специализированного оборудования в сфере услуг и технологических инноваций в сфере сервиса, теоретические и прикладные основы технологических инноваций и современного программного обеспечения в сфере сервиса (соотнесено с индикатором ОПК 1.1)

Уметь:

анализировать параметры безопасной работы материально-технической базы сервисных предприятий обоснованно выбирать технические ресурсы и технологические средства в сфере сервиса, определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса, осуществлять поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в сервисную деятельность организации, проводить оценку, сравнение и выбор технологий и программных продуктов в соответствии с целями сервисной деятельности организации, использовать технологические новации и программные продукты для обеспечения сервисной деятельности организации (соотнесено с индикатором ОПК 1.2)

Владеть:

навыками применения технологических новации и современного программного обеспечения в сервисной деятельности организации (соотнесено с индикатором ОПК 1.3)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. «Роль и значение специализированного оборудования в сфере гостеприимства и туризма»

№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
1.1	Тема 1. «Задачи технического и технологического оснащения предприятий и учреждений в сфере гостеприимства и туризма»	Лекционные занятия	5	2	ОПК-1
1.2	Тема 2. «Этапы развития средств технического оснащения»	Самостоятельная работа	5	2	ОПК-1
1.3	Тема 1. «Задачи технического и технологического оснащения предприятий и учреждений сферы гостеприимства и туризма»	Самостоятельная работа	5	2	ОПК-1
1.4	1. Классификация инженерно-технического оборудования; 2. Роль и значение специализированного оборудования в сфере услуг; 3. Задачи персонала по обеспечению работы специального оборудования. 4. Возможности оказания услуг без технического оснащения; 5. Развитие технических средств в сфере гостеприимства и туризма; основные направления технического прогресса в индустрии гостеприимства 6. Этапы развития средств технического оснащения 7. Исторический аспект темы: возможности оказания услуг без технического оснащения. 8. Развитие технических средств в сфере гостеприимства и туризма. 9. Основные направления технического прогресса в сфере гостеприимства и туризма. 10. Анализ состава сферы гостеприимства и туризма. 11. Обзор современных подходов к определению технологий в сфере гостеприимства и туризма – мировой опыт и российская практика. 12. Организация теплоснабжения гостиниц и туркомплексов. 13. Функционирование системы отопления. 14. Организация работы системы водоснабжения. 15. Система канализации гостиниц и туркомплексов. 16. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. 17. Энергетическое хозяйство гостиниц и туркомплексов.	Самостоятельная работа	5	6	ОПК-1

	Подготовка осуществляется с использованием LibreOffice				
1.5	Тема 2. «Этапы развития средств технического оснащения» Деловая игра «Услуги будущего». Цель: применить возможности НТП к сфере гостеприимства и туризма.	Самостоятельная работа	5	2	ОПК-1
Раздел 2. «Профессиональное оборудование отдельных групп услуг в сфере гостеприимства и туризма»					
№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
2.1	Тема 3. «Инженерно-техническое оснащение и оформление гостиниц и туристских комплексов»: теплоснабжение; системы отопления; системы водоснабжения; система канализации; система вентиляции и кондиционирования воздуха; энергетическое хозяйство; лифтовое оборудование гостиниц; системы удаления мусора.	Лекционные занятия	5	2	ОПК-1
2.2	Тема 4. «Телекоммуникационные системы гостиниц» значение ТКС в деятельности гостиниц; интегрированная информационная система коммуникаций гостиницы; комплексная система обеспечения безопасности; система сервиса; система обеспечения жизнеобеспеченности гостиниц.	Самостоятельная работа	5	4	ОПК-1
2.3	Темы докладов и рефератов по теме 4: 1. Техника и технология кондиционирования воздуха в помещении. Параметры состояния влажного воздуха. 2. Изменение состояния воздуха в процессе кондиционирования. 3. Конструкции и схемы расположения автономных кондиционеров и сплит - систем. Технологии и материалы, используемые в производстве кондиционеров. 4. Классификация и принципы работы приборов электроотопления. 5. Конструкции конвекторов, тепловентиляторов, каминов и радиаторов. 6. Технологии и материалы, используемые в производстве приборов электроотопления. Современные технологии электроводонагрева. Схемы, конструкции и характеристики емкостных и проточных электроводонагревателей. 7. Техника и технология регулирования микроклимата помещения. Технологии изменения качества воздуха в помещении. 8. Классификация, конструкции, принципы работы и характеристики электровентиляторов, увлажнителей и воздухоочистителей.	Самостоятельная работа	5	6	ОПК-1
2.4	Тема 5. «Комплексная система оснащения конференц-залов» техническое оснащение конференц-залов; телекоммуникационное оснащение конференц-залов; методы повышения загрузки телекоммуникационного оборудования в конференц-залах.	Самостоятельная работа	5	2	ОПК-1
2.5	Тема 6. «Профессиональное технологическое оборудование» уборочные машины и механизмы; оборудование прачечных; оборудование службы приема и размещения.	Самостоятельная работа	5	2	ОПК-1
2.6	Тема 7. «Производственные помещения ресторана, их оборудование»: характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания; производственные цеха; оборудование моечной кухонной посуды; складское хозяйство; бракераж готовой продукции.	Самостоятельная работа	5	2	ОПК-1
2.7	Темы докладов и рефератов по теме 7: 1. Техника и технология уборки малых помещений. Технологии уборки, используемые в малых помещениях. 2. Процесс движения воздуха в тракте электропылесоса. 3. Классификация, конструкции и характеристики современных электропылесосов. 4. Системы фильтрации пылесосов и используемые материалы. 5. Классификация и конструкции электрополотеров.	Самостоятельная работа	5	4	ОПК-1
2.8	Тема 8. «Торговые помещения ресторана, их оборудование» виды торговых площадей; оборудование залов; буфеты, бары, сервизные; контрольно-кассовые машины; бельевая и гладильная.	Самостоятельная работа	5	2	ОПК-1
2.9	Темы докладов и рефератов по теме 10: 1. Обслуживание на предприятиях общественного питания. 2. Организация обслуживания в ресторанах. 3. Современный ресторан и культура обслуживания. 4. Оборудование предприятий общественного питания. 5. Техника и технология охлаждения продуктов питания. Технология охлаждения и замораживания продуктов питания. 6. Естественное и искусственное охлаждение. 7. Способы искусственного охлаждения.	Самостоятельная работа	5	10	ОПК-1

	8. Термодинамические основы холодильных машин. 9. Схема компрессионной холодильной машины. Холодильный цикл. 10. Холодопроизводительность машины. Холодильные агенты. 11. Классификация, конструкции, элементы комфортности и характеристики современных бытовых холодильников и морозильников. 12. Техника и технология обработки продуктов с использованием ВЧ. Физические основы нагрева сверхвысокочастотной энергией. 13. Технология обработки продуктов СВЧ энергией. Современные конструкции и характеристики печей СВЧ.				
2.10	Тема 9. «Особенности технологического обеспечения бытового обслуживания населения» Химчистка. Прачечная. Предварительная продажа, бронирование и резервирование билетов на проезд на различные виды транспорта (автомобильный, ж/д, воздушный, речной, морской) и доставка на дом. Парикмахерская/ салон красоты. Прокат транспортных средств (мотоциклов, мотороллеров, мопедов, велосипедов, легковых и грузовых автомобилей). Приобретение, доставка и вручение сувениров, подарков с поздравлением от сказочных персонажей в гостиничном комплексе.	Самостоятельная работа	5	2	ОПК-1
2.11	Тема 3. «Универсализация требований к инженерно-техническому оснащению зданий». Цель: Изучение технической документации и норм функционирования общественных и жилых помещений. Кейс: «Отель Европа» Цель: Ознакомление студентов с портретом организации; особенности функционирования; классификационные характеристики услуг, оказываемых отелем.	Самостоятельная работа	5	4	ОПК-1
2.12	Тема 4. «Телекоммуникационные системы гостиниц» Деловая игра «Разработка алгоритма технической эксплуатации оборудования ТКС различными службами гостиницы».	Самостоятельная работа	5	2	ОПК-1
2.13	Тема 5. «Комплексная система оснащения конференц-залов» Деловая игра «Оценка загрузки оборудования». Цель: разработка рекомендаций по повышению эффективности использования оборудования.	Практические занятия	5	2	ОПК-1
2.14	Тема 6. «Профессиональное технологическое оборудование» Кейс «Портрет клининговой организации». Цель: познакомить студентов с технологиями использования оборудования по уборке общественных помещений.	Самостоятельная работа	5	2	ОПК-1
2.15	Тема 7. «Отказ оборудования». Цель: познакомить студентов с методами учета отказа оборудования. «Разработка алгоритмов работы персонала с оборудованием». Цель: сформулировать правила организации работы со специальным профессиональным оборудованием. «Формирование зон ответственности». Цель: распределить профессиональное технологическое оборудование по службам отеля.	Самостоятельная работа	5	2	ОПК-1
2.16	Тема 8. «Технологическая спецификация». Цель: составить перечень технологического оборудования и провести его классификацию.	Практические занятия	5	2	ОПК-1
2.17	Тема 9. «Особенности технологического обеспечения бытового обслуживания населения» «Салон красоты «Эврика» Цель: подробное ознакомление с технологическими характеристиками оборудования косметического салона.	Самостоятельная работа	5	6	ОПК-1
2.18	Темы докладов и рефератов по теме 9: 1. Техника и технология индивидуального пользования. Техничко-экономические показатели производства и сервиса бытовых машин. Количественная оценка совершенства современных образцов бытовой техники и технологий производства. 2. Оценка показателей качества изделий и трудоемкости изготовления. Ресурсо- и энергосберегающие технологии современных производств. Классификация, конструкции и принципы работы электрофенов, вибрационных массажных приборов и электробритв. 3. Характеристики комфортности приборов индивидуального пользования	Самостоятельная работа	5	4	ОПК-1
2.19	Усвоение текущего учебного материала, подготовка к текущим видам контроля знаний, самостоятельная подготовка к практическим занятиям (в т.ч. самостоятельная работа в команде)	Самостоятельная работа	5	30	ОПК-1
2.20	Подготовка к промежуточной аттестации	Зачет	5	4	ОПК-1

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Структура и содержание фонда оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации представлены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Учебные, научные и методические издания

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Библиотека / Количество
1	Волков Ю. Ф., Волков Ю. Ф.	Гостиничное и ресторанный дело, туризм : сборник нормативных документов: сб. норматив. док.	Ростов н/Д: Феникс, 2007	Библиотека РГЭУ (РИНХ) / 30 экз.
2	Косолапов А. Б., Елисеева Т. И.	Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства: учеб. пособие	М.: КНОРУС, 2007	Библиотека РГЭУ (РИНХ) / 31 экз.
3	Федерация Рестораторов и Отельеров, Науч.-учеб. центр "Агентство проф. стандартов" (АПС)	Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии: [справ.]	М.: ИД "Рестор. ведомости", 2004	Библиотека РГЭУ (РИНХ) / 29 экз.
4	Полянский А.	БОСС: Бизнес: организация, стратегия, системы: журнал	Москва: Профи-Пресс, 2013	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
5	Синица П. В.	Системы управления оборудованием. Практикум: пособие: учебное пособие	Минск: РИПО, 2017	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
6	Автюхова, О. В.	Организация питания в курортных и гостиничных комплексах: учебное пособие	Омск: Омский государственный технический университет, 2022	ЭБС «IPR SMART»
7		Основы гостеприимства: курс лекций: курс лекций	Москва: Директ-Медиа, 2023	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
8	Донец Н. Ю., Лаврова А. П.	Сервисная практика: методические указания по проведению производственной сервисной практики для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (программа бакалавриата) профиль "Управление гостиничной и ресторанной деятельностью" для всех форм обучения: методическое пособие	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
9	Кривицкая М. Е.	Ресторанный сервис: практикум для официантов: учебное пособие	Минск: РИПО, 2022	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

5.2. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

ИСС "КонсультантПлюс"
ИСС "Гарант"
Портал открытых данных РФ <https://data.gov.ru/>

5.3. Перечень программного обеспечения

Операционная система РЕД ОС
LibreOffice

5.4. Учебно-методические материалы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости по заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям здоровья и восприятия информации. Для лиц с нарушениями зрения: в форме аудиофайла; в печатной форме увеличенным шрифтом. Для лиц с нарушениями слуха: в форме электронного документа; в печатной форме. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в форме электронного документа; в печатной форме.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения для всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения:

- столы, стулья;
- персональный компьютер / ноутбук (переносной);
- проектор;
- экран / интерактивная доска.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

1.1 Показатели и критерии оценивания компетенций:

ЗУН, составляющие компетенцию	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Средства оценивания
ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса			
Знать основы предметной области дисциплины по вопросам технических средств и оборудования в сервисе, значение специализированного оборудования в сфере услуг и технологических инноваций в сфере сервиса, теоретические и прикладные основы технологических инноваций и современного программного обеспечения в сфере сервиса	Поиск и сбор необходимой литературы, использование различных баз данных, использование современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов	Полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение отстаивать свою позицию; умение пользоваться дополнительно литературой при подготовке к занятиям	Вопросы к экзамену (1-30), темы презентаций (1-40), темы рефератов (1-30), практические задания (1-5), групповые задания (1-7)
Уметь анализировать параметры безопасной работы материально-технической базы сервисных предприятий, обоснованно выбирать технические ресурсы и технологические средства в сфере сервиса, определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса, осуществлять поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в сервисную деятельность организации, проводить оценку, сравнение и выбор технологий и программных продуктов в соответствии с целями сервисной деятельности организации, использовать технологические новации и программные продукты для обеспечения сервисной деятельности организации	Поиск и сбор необходимой литературы, использование различных баз данных, использование современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов	Полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение отстаивать свою позицию; умение пользоваться дополнительно литературой при подготовке к занятиям	Вопросы к экзамену (1-30), темы презентаций (1-40), темы рефератов (1-30), практические задания (1-5), групповые задания (1-7)
Владеть навыками применения технологических новаций и современного программного обеспечения в сервисной деятельности организации	Поиск и сбор необходимой литературы, использование различных баз	Полнота и содержательность ответа; умение приводить	Вопросы к экзамену (1-30), темы презентаций

	данных, использование современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов	примеры; умение отстаивать свою позицию; умение пользоваться дополнительно литературой при подготовке к занятиям	й (1-40), темы рефератов (1-30), практические задания (1-5), групповые задания (1-7)
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

1.2 Шкалы оценивания:

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 100-балльной шкале

50-100 баллов (зачтено)

0-49 баллов (не зачтено)

2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы к зачету

1. Алгоритм технической эксплуатации оборудования телекоммуникационных систем различными службами гостиницы».
2. Анализ состава сферы гостеприимства и туризма.
3. Значение телекоммуникационных систем в деятельности гостиниц.
4. Зоны ответственности за работу профессионального технологического оборудования в гостинице.
5. Интегрированная информационная система коммуникаций гостиницы.
6. Исторический аспект темы: возможности оказания услуг без технического оснащения.
7. Классификация. технических средств и оборудование в сервисе
8. Комплексная система обеспечения безопасности.
9. Лифтовое оборудование гостиниц.
10. Методы оценки загрузки оборудования
11. Методы повышения загрузки телекоммуникационного оборудования в конференц-залах.
12. Обзор современных подходов к определению технологий в сфергостеприимства и туризма – мировой опыт и российская практика.
13. Оборудование прачечных.
14. Оборудование службы приема и размещения.
15. Организация работы системы водоснабжения.
16. Организация теплоснабжения гостиниц и туркомплексов.
17. Основные направления технического прогресса всфере гостеприимства и туризма.
18. Развитие технических средств в сфере гостеприимства и туризма.
19. Роль и задачи персонала по обеспечению работы специального оборудования.
20. Роль и значение специализированного оборудования в сфере гостеприимства и туризма.
21. Система вентиляции и кондиционирования воздуха.
22. Система канализации гостиниц и туркомплексов.
23. Системы удаления мусора.
24. Телекоммуникационное оснащение конференц-залов.
25. Техническое оснащение конференц-залов.
26. Технологии использования оборудования по уборке общественных помещений.
27. Уборочные машины и механизмы.
28. Функционирование системы отопления.

29. Энергетическое хозяйство гостиниц и туркомплексов.
30. Этапы развития средств технического оснащения

Критерии оценивания:

– 50-100 баллов (зачтено) – минимальным критерием является наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике

– 0-49 баллов (не зачтено) – ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы».

Темы презентаций

1. Классификация бытовых машин и приборов в сервисе.
2. Характеристика современного развития БМП.
3. Техника и технология кондиционирования воздуха в помещении. Параметры состояния влажного воздуха.
4. Изменение состояния воздуха в процессе кондиционирования.
5. Конструкции и схемы расположения автономных кондиционеров и сплит - систем. Технологии и материалы, используемые в производстве кондиционеров.
6. Классификация и принципы работы приборов электроотопления.
7. Конструкции конвекторов, тепловентиляторов, каминов и радиаторов.
8. Технологии и материалы, используемые в производстве приборов электроотопления. Современные технологии электроводонагрева. Схемы, конструкции и характеристики емкостных и проточных электроводонагревателей.
9. Техника и технология регулирования микроклимата помещения. Технологии изменения качества воздуха в помещении.
10. Классификация, конструкции, принципы работы и характеристики электровентиляторов, увлажнителей и воздухоочистителей.
11. Техника и технология уборки малых помещений. Технологии уборки, используемые в малых помещениях.
12. Процесс движения воздуха в тракте электропылесоса.
13. Классификация, конструкции и характеристики современных электропылесосов.
14. Системы фильтрации пылесосов и используемые материалы.
15. Классификация и конструкции электрополотеров.
16. Обслуживание на предприятиях общественного питания.
17. Организация обслуживания в ресторанах.
18. Современный ресторан и культура обслуживания.
19. Оборудование предприятий общественного питания.
20. Техника и технология охлаждения продуктов питания. Технология охлаждения и замораживания продуктов питания.
21. Естественное и искусственное охлаждение.
22. Способы искусственного охлаждения.
23. Термодинамические основы холодильных машин.
24. Схема компрессионной холодильной машины. Холодильный цикл.
25. Холодопроизводительность машины. Холодильные агенты.
26. Классификация, конструкции, элементы комфортности и характеристики современных бытовых холодильников и морозильников.
27. Техника и технология обработки продуктов с использованием ВЧ. Физические основы нагрева сверхвысокочастотной энергией.
28. Технология обработки продуктов СВЧ энергией. Современные конструкции и характеристики печей СВЧ.
29. Техника и технология электронагрева. Физические основы электронагрева.
30. Конструкции и материалы электронагревательных элементов.

31. Классификация приборов электронагрева.
32. Конструкции современных электроплит и конфорок, используемые материалы.
33. Техника и технология стирки белья и мытья посуды.
Характеристики процесса стирки белья.
34. Технология моющего процесса. Моющие средства.
35. Классификация, конструкции, элементы комфортности и характеристики современных бытовых стиральных машин активаторного и барабанного типов.
36. Циркуляция моющего раствора.
37. Гидравлические схемы стиральных машин.
38. Технология процессов стирки, полоскания и отжима в современных стиральных машинах - автоматах.
39. Технологии и материалы, используемые в производстве стиральных машин.
40. Технология струйной обработки посуды в машине.

Инструкция по выполнению. Объем презентации 10-15 слайдов компьютерного текста (шрифт 12, через 1,5 интервала). Завершается презентация кратким обзором литературы по заданной теме. В этом списке источников приводятся наиболее интересные книги, статьи по данной теме с указанием всех выходных данных, и дается краткая (одно-два предложения) описание каждого из перечисленных источников. Если это необходимо, могут быть представлены приложения, которые уже не являются текстом эссе, но могут представлять определенный интерес для читателя (первичная статистика, исходные данные для анализа, графики, таблицы и т.д.).

В презентации должен быть представлен агрегированный материал, приветствуется творческий и креативный подход к представлению материала (картинки, схемы, графики, медиафайлы и прочее)

Критерии оценивания:

Максимальное количество баллов – 25 баллов (1 презентация).

- 20-25 баллов - выставляется обучающемуся, если он перечисляет все существенные характеристики обозначенного в вопросе предмета и возможные варианты дальнейшего развития решения проблемы, если это возможно;
- 13-19 баллов - выставляется обучающемуся, если он раскрыл только часть основных положений вопроса, продемонстрировал неточность в представлениях о предмете вопроса;
- 10-12 баллов- выставляется обучающемуся, если он обозначил общую траекторию ответа, но не смог конкретизировать основные компоненты;
- 0-9 баллов- выставляется обучающемуся, если он не продемонстрировал знаний основных понятий, представлений об изучаемом предмете.

Темы рефератов

1. Классификация бытовых машин и приборов.
2. Техника и технология кондиционирования воздуха в помещении. Параметры состояния влажного воздуха.
3. Конструкции конвекторов, тепловентиляторов, каминов и радиаторов.
4. Классификация, конструкции, принципы работы и характеристики электровентиляторов, увлажнителей и воздухоочистителей.
5. Техника и технология уборки малых помещений. Технологии уборки, используемые в малых помещениях.
6. Классификация, конструкции и характеристики современных электропылесосов. Классификация и конструкции электрополотеров.
7. Технология охлаждения и замораживания продуктов питания.
8. Схема компрессионной холодильной машины. Холодильный цикл.
9. Оборудование предприятий общественного питания.
10. Техника и технология обработки продуктов с использованием ВЧ. Физические основы нагрева сверхвысокочастотной энергией.

11. Технология обработки продуктов СВЧ энергией. Современные конструкции и характеристики печей СВЧ.
12. Конструкции современных электроплит и конфорок, используемые материалы.
13. Техника и технология стирки белья и мытья посуды. Характеристики процесса стирки белья.
14. Классификация, конструкции, элементы комфортности и характеристики современных бытовых стиральных машин активаторного и барабанного типов.
15. Классификация, конструкции и используемые материалы посудомоечных машин.
16. Характеристики комфортности приборов индивидуального пользования.
17. Классификация бытовых машин и приборов.
18. Техника и технология кондиционирования воздуха в помещении. Параметры состояния влажного воздуха.
19. Конструкции конвекторов, тепловентиляторов, каминов и радиаторов.
20. Классификация, конструкции, принципы работы и характеристики электровентиляторов, увлажнителей и воздухоочистителей.
21. Техника и технология уборки малых помещений. Технологии уборки, используемые в малых помещениях.
22. Классификация, конструкции и характеристики современных электропылесосов. Классификация и конструкции электрополотеров.
23. Технология охлаждения и замораживания продуктов питания.
24. Схема компрессионной холодильной машины. Холодильный цикл.
25. Оборудование предприятий общественного питания.
26. Техника и технология обработки продуктов с использованием ВЧ. Физические основы нагрева сверхвысокочастотной энергией.
27. Технология обработки продуктов СВЧ энергией. Современные конструкции и характеристики печей СВЧ.
28. Конструкции современных электроплит и конфорок, используемые материалы.
29. Техника и технология стирки белья и мытья посуды. Характеристики процесса стирки белья.
30. Классификация, конструкции, элементы комфортности и характеристики

Критерии оценивания:

Максимальное количество баллов – 25 баллов (1 реферат).

- 20-25 баллов - выставляется обучающемуся, если он перечисляет все существенные характеристики обозначенного в вопросе предмета и возможные варианты дальнейшего развития решения проблемы, если это возможно;
- 13-19 баллов - выставляется обучающемуся, если он раскрыл только часть основных положений вопроса, продемонстрировал неточность в представлениях о предмете вопроса;
- 10-12 баллов - выставляется обучающемуся, если он обозначил общую траекторию ответа, но не смог конкретизировать основные компоненты;
- 0-9 баллов - выставляется обучающемуся, если он не продемонстрировал знаний основных понятий, представлений об изучаемом предмете.

Практические задания

Практическое задание 1

- «Профессиональное оборудование отдельных групп услуг в сфере туризма»
- Сформулируйте основные виды технического оснащения конференц-залов.
- Какими критериями определяется уровень комфорта гостиничных предприятий?

Практическое задание 2

- Каковы структура и состав должностей предприятия общественного питания?
- Каковы основные виды оборудования для приготовления пищи в ресторане?
- Перечислите основные подразделения предприятия общественного питания.

Практическое задание 3

- Охарактеризуйте специализацию поваров согласно французской классификации.
- Объясните причины, сдерживающие объем продаж на рынке тайм-шер в России.
- Какие действия включает в себя процесс взаимодействия туроператора и турагента?

Практическое задание 4

- Каким образом подразделяются туроператоры в российской практике?
- Какие этапы включает в себя цикл работ туроператора?
- Какие принципы лежат в основе сетевого планирования туров?

Практическое задание 5

- Охарактеризуйте тенденции в развитии пассажирских перевозок в РФ.
- Каковы особенности обслуживания авиапассажиров.
- Какие условия являются обязательными для выполнения чартерного рейса?
- Раскройте понятие «транзитное обслуживание пассажиров».

Критерии оценивания:

Максимальное количество баллов – 25 баллов (5 заданий по 5 баллов).

– 4-5 баллов - выставляется обучающемуся, если он перечисляет все существенные характеристики обозначенного в вопросе предмета и возможные варианты дальнейшего развития решения проблемы, если это возможно;

– 3 балла - выставляется обучающемуся, если он раскрыл только часть основных положений вопроса, продемонстрировал неточность в представлениях о предмете вопроса;

– 1-2 балла - выставляется обучающемуся, если он обозначил общую траекторию ответа, но не смог конкретизировать основные компоненты;

– 0 баллов- выставляется обучающемуся, если он не продемонстрировал знаний основных понятий, представлений об изучаемом предмете.

Групповые задания

Составить перечень оборудования для оснащения сервисного предприятия. Найти поставщиков, составить смету для закупки с учетом планируемой загрузки предприятия.

Групповое задание 1 Предметная область: бар

Групповое задание 2 Предметная область: номер люкс отеля 5*

Групповое задание 3 Предметная область: кухня ресторана

Групповое задание 4 Предметная область: офис турагентства

Групповое задание 5 Предметная область: салон красоты

Групповое задание 6 Предметная область: служба housekeeping отеля

Групповое задание 7 Предметная область с учетом интересов студента

Критерии оценивания:

Максимальное количество баллов – 25 баллов (5 заданий по 5 баллов).

– 4-5 баллов - выставляется обучающемуся, если он перечисляет все существенные характеристики обозначенного в вопросе предмета и возможные варианты дальнейшего развития решения проблемы, если это возможно;

– 3 балла - выставляется обучающемуся, если он раскрыл только часть основных

положений вопроса, продемонстрировал неточность в представлениях о предмете вопроса;

- 1-2 балла - выставляется обучающемуся, если он обозначил общую траекторию ответа, но не смог конкретизировать основные компоненты;
- 0 баллов- выставляется обучающемуся, если он не продемонстрировал знаний основных понятий, представлений об изучаемом предмете.

3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания включают в себя текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Текущий контроль успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п. 3 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Зачет проводится по расписанию промежуточной аттестации в письменном виде. Количество вопросов в задании к зачету – 3. Проверка ответов и объявление результатов производится в день зачета. Результаты аттестации заносятся в зачетную ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику промежуточной аттестации, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебным планом предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- практические занятия.

В ходе лекционных занятий рассматриваются темы представленных разделов, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания студентов по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, структурирующие изучаемые темы курса, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовке к практическим занятиям.

При подготовке к практическим занятиям каждый студент должен:

- изучить рекомендованную учебную литературу;
- изучить конспекты лекций;
- подготовить ответы на все вопросы по изучаемой теме.

В процессе подготовки к практическим занятиям студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом решения практических и групповых заданий. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать дополнительную литературу по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом, выписками из рекомендованных первоисточников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях.

Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронно-библиотечными системами. Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе университетской библиотеки или воспользоваться читальными залами.