

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 23.12.2024 11:29:08

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

Платонова Т.К.

«25» июня 2024 г.

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

Направление 43.03.01 Сервис

Направленность 43.03.01.01 Управление в индустрии гостеприимства и туризма

Для набора 2022 года

Квалификация  
Бакалавр

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

Курс	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 25.06.2024 г. протокол № 18.

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

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

Методический совет направления: д.э.н., профессор Суржиков М.А.

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Цели освоения дисциплины - является 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 / Вид занятия	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература
1.1	Тема 1. «Задачи технического и технологического оснащения предприятий и учреждений в сфере гостеприимства и туризма» / Лек /	5	2	ОПК-1	Л1.1, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.7, Л1.8, Л1.9, Л1.10, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7
1.2	Тема 2. «Этапы развития средств технического оснащения» / Ср /	5	2	ОПК-1	Л1.1, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7
1.3	Тема 1. «Задачи технического и технологического оснащения предприятий и учреждений сферы гостеприимства и туризма» / Пр /	5	2	ОПК-1	Л1.2, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7
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	5	6	ОПК-1	Л1.1, Л1.2, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.7

	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 сферы 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. Подготовка осуществляется с использованием LibreOffice / Ср /				
1.5	Тема 2. «Этапы развития средств технического оснащения» Деловая игра «Услуги будущего». Цель: применить возможности НТП к сфере гостеприимства и туризма. / Ср /	5	2	ОПК-1	Л1.2, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7
<b>Раздел 2. «Профессиональное оборудование отдельных групп услуг в сфере гостеприимства и туризма»</b>					
№	Наименование темы / Вид занятия	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература
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. / Лек /	5	2	ОПК-1	Л1.1, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.7
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. / Ср /	5	4	ОПК-1	Л1.1, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.7
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. / Ср /	5	6	ОПК-1	Л1.1, Л1.2, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7
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. / Ср /	5	2	ОПК-1	Л1.2, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.7
2.5	Тема 6. «Профессиональное технологическое оборудование» уборочные машины и механизмы; оборудование прачечных; оборудование службы приема и размещения.	5	2	ОПК-1	Л1.2, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3,

	/ Ср /				Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.7
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. / Ср /	5	4	ОПК-1	Л1.1, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7
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. / Ср /	5	4	ОПК-1	Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.7
2.8	Тема 8. «Торговые помещения ресторана, их оборудование» виды торговых площадей; оборудование залов; буфеты, бары, сервисные; контрольно-кассовые машины; бельевая и гладильная. / Ср /	5	2	ОПК-1	Л1.1, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7
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. 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. / Ср /	5	10	ОПК-1	Л1.1, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.7
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. / Ср /	5	2	ОПК-1	Л1.1, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7
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. / Пр /	5	2	ОПК-1	Л1.2, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.7
2.12	Тема 4. «Телекоммуникационные системы гостиниц» Деловая игра «Разработка алгоритма технической эксплуатации	5	2	ОПК-1	Л1.2, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9,

	оборудования ТКС различными службами гостиницы». / Ср /				Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7
2.13	Тема 5. «Комплексная система оснащения конференц-залов» Деловая игра «Оценка загрузки оборудования». Цель: разработка рекомендаций по повышению эффективности использования оборудования. / Ср /	5	2	ОПК-1	Л1.1, Л1.2, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7
2.14	Тема 6. «Профессиональное технологическое оборудование» Кейс «Портрет клининговой организации». Цель: познакомить студентов с технологиями использования оборудования по уборке общественных помещений. / Ср /	5	2	ОПК-1	Л1.2, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7
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. / Ср /	5	2	ОПК-1	Л1.2, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7
2.16	Тема 8. «Технологическая спецификация». Цель: составить перечень технологического оборудования и провести его классификацию. / Ср /	5	2	ОПК-1	Л1.2, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7
2.17	Тема 9. «Особенности технологического обеспечения бытового обслуживания населения» «Салон красоты «Эврика» Цель: подробное ознакомление с технологическими характеристиками оборудования косметического салона. / Ср /	5	6	ОПК-1	Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7
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 / Ср /	5	4	ОПК-1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.7
2.19	Усвоение текущего учебного материала, подготовка к текущим видам контроля знаний, самостоятельная подготовка к практическим занятиям (в т.ч. самостоятельная работа в команде) / Ср /	5	30	ОПК-1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.7
2.20	/ Зачёт /	5	4	ОПК-1	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.7

#### 4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

#### 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 5.1. Основная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Волков Ю. Ф., Волков Ю. Ф.	Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сборник нормативных документов: сб. норматив. док.	Ростов н/Д: Феникс, 2007	30

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.2	Косолапов А. Б., Елисеева Т. И.	Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства: учеб. пособие	М.: КНОРУС, 2007	31
Л1.3	Федерация Рестораторов и Отельеров, Науч.-учеб. центр "Агенство проф. стандартов" (АПС)	Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии: [справ.]	М.: ИД "Рестор. ведомости", 2004	29
Л1.4	Синица П. В.	Системы управления оборудованием. Практикум: пособие: учебное пособие	Минск: РИПО, 2017	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=463681">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=463681</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.5	Николенко П., Шамин Е. А., Фролова А. Е.	Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2023	<a href="https://urait.ru/bcode/519925">https://urait.ru/bcode/519925</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.6	Кошевой Е. П.	Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для спо	Москва: Юрайт, 2023	<a href="https://urait.ru/bcode/514981">https://urait.ru/bcode/514981</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.7	Ахмедов М. Э., Демирова А. Ф., Дадашев М. Н.	Тепловое оборудование пищевых предприятий: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/532996">https://urait.ru/bcode/532996</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.8	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	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=704123">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=704123</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.9	Кривицкая М. Е.	Ресторанный сервис: практикум для официантов: учебное пособие	Минск: РИПО, 2022	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=711509">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=711509</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.10	Николенко П., Шамин Е. А., Фролова А. Е.	Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/544167">https://urait.ru/bcode/544167</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

### 5.2. Дополнительная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Цуранов О. А., Крысин А. Г.	Холодильная техника и технология: Учеб. для вузов	СПб.: Питер, 2004	10
Л2.2	Арбузова Н. Ю.	Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по спец. "Соц.-культур. сервис и туризм" и направлению подгот. "Туризм"	М.: Академия, 2011	9
Л2.3	Романов В. А., Цветкова С. Н., Шевцова Т. В., Карашенко В. В.	Гостиничные комплексы. Организация и функционирование: учеб. пособие	Ростов н/Д: МарТ, 2007	10
Л2.4	Сорокина А. В.	Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учеб. пособие	М.: Альфа-М, 2007	13
Л2.5	Фаустова Н. В.	Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах: учебное пособие для спо	Москва: Юрайт, 2023	<a href="https://urait.ru/bcode/519848">https://urait.ru/bcode/519848</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.6	Автюхова, О. В.	Организация питания в курортных и гостиничных комплексах: учебное пособие	Омск: Омский государственный технический университет, 2022	<a href="https://www.iprbookshop.ru/131213.html">https://www.iprbookshop.ru/131213.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.7		Основы гостеприимства: курс лекций: курс лекций	Москва: Директ-Медиа, 2023	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=701133">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=701133</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

### 5.3 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

ИСС "КонсультантПлюс"

ИСС "Гарант" <http://www.internet.garant.ru/>

Портал открытых данных РФ <https://data.gov.ru/>

Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» <http://ecsocman.hse.ru>

База статистических данных Росстата <http://www.gks.ru/>

### 5.4. Перечень программного обеспечения

Операционная система РЕД ОС

LibreOffice

### 5.5. Учебно-методические материалы для студентов 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
<b>ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса</b>			
З основы предметной области дисциплины по вопросам технических средств и оборудования в сервисе, значение специализированного оборудования в сфере услуг и технологических инноваций 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 дополнительной литературой при подготовке к занятиям	<i>П – презентация Р-реферат ПЗ – практические задания ГЗ- групповые задания, ВЗ вопросы к зачету</i>
У 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	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 дополнительной литературой при подготовке к занятиям	<i>П – презентация Р-реферат ПЗ – практические задания ГЗ- групповые задания, ВЗ вопросы к зачету</i>

<p>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</p>			
<p>В. навыками оценки технологических инноваций в сфере сервиса, применения программного обеспечения для технологических средств в сфере сервиса</p>	<p>поиск и сбор необходимой литературы, использование различных баз данных, использование современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов</p>	<p>полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение отстаивать свою позицию; умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям</p>	<p><i>П – презентация Р-реферат ПЗ – практические задания ГЗ- групповые задания, ВЗ вопросы к зачету</i></p>

### 1.2 Шкалы оценивания:

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

#### **Зачет:**

50-100 баллов (зачет)

0-49 баллов (незачет)

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**

Технические средства и оборудование в сервисе

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 (зачет) – 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 (незачет) – 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**

по дисциплине Технические средства и оборудование в сервисе

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.

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.).

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

**Критерии оценки:**

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, если студент раскрыл только часть основных положений вопроса, продемонстрировал неточность в представлениях о предмете вопроса;

10-12 баллов, если студент обозначил общую траекторию ответа, но не смог конкретизировать основные компоненты;

0-9 баллов, если студент не продемонстрировал знаний основных понятий, представлений об изучаемом предмете.

## Темы рефератов

по дисциплине Технические средства и оборудование в сервисе

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 оценки:**

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, если студент раскрыл только часть основных положений вопроса, продемонстрировал неточность в представлениях о предмете вопроса;

10-12 баллов, если студент обозначил общую траекторию ответа, но не смог конкретизировать основные компоненты;

0-9 баллов, если студент не продемонстрировал знаний основных понятий, представлений об изучаемом предмете.

## **Практические задания**

по дисциплине Технические средства и оборудование в сервисе

### **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 оценки:**

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, если студент раскрыл только часть основных положений вопроса, продемонстрировал неточность в представлениях о предмете вопроса;

10-12 баллов, если студент обозначил общую траекторию ответа, но не смог конкретизировать основные компоненты;

0-9 баллов, если студент не продемонстрировал знаний основных понятий, представлений об изучаемом предмете.

## **ГРУППОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

по дисциплине Технические средства и оборудование в сервисе

**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 оценки:**

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, если студент раскрыл только часть основных положений вопроса, продемонстрировал неточность в представлениях о предмете вопроса;

10-12 баллов, если студент обозначил общую траекторию ответа, но не смог конкретизировать основные компоненты;

0-9 баллов, если студент не продемонстрировал знаний основных понятий, представлений об изучаемом предмете.

### **4 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 выставляется на основе набранных в ходе текущего контроля баллов. Обязательным условием является наличие зачетных баллов по каждому виду работы.

Результаты аттестации заносятся в ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, 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.

По согласованию с преподавателем студент может подготовить доклад и презентацию по теме занятия. 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. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности 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.