

Образовательное учреждение профсоюзов
высшего образования
«Академия труда и социальных отношений»
Курганский филиал

Кафедра экономики и управления



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дизайн и интерьер, оборудование и ресторанная техника

Направление подготовки : 43.03.03. «Гостиничная дело», профиль «Ресторанная деятельность»

Форма обучения: _____ очная _____ (очная, заочная.)

Цикл дисциплин: _____ Б1.В.ОД.22 _____ (ГСЭ, МиЕН, ОП, и т.д.)

Трудоёмкость дисциплины (з.е./ ч.) 2 / 72

Вид учебной работы	Часы	Семестры								
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	36									36
Лекции	14									14
Лабораторные работы										
Практические занятия: Из них: текущий контроль (тестирование, коллоквиум) (ТК)	22									22
% интерактивных форм обучения от аудиторных занятий по дисциплине										
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	36									36
Курсовая работа: (КР)										
Курсовой проект: (КП)										
Контрольная работа										
Вид промежуточной аттестации (экзамен):	Зачет									Зачет
Общая трудоёмкость дисциплины зач. ед.	2/72									2/72

СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗМЕНЕНИЯХ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Рабочая программа утверждена на 2015 / 2016 учебный год со следующими изменениями:

Программа переработана
в связи с приложением ФРОС ВО
43.03.03 "Восточное дело"

Протокол заседания кафедры № 6 от « 11 » февраля 2016г.
Заведующий кафедрой

Дудник АВ / Дудник

Рабочая программа утверждена на 2016 / 2017 учебный год со следующими изменениями:

Программа пересмотрена и утверждена на
2016-2017 уч. год в связи с изменением
списка рекомендуемой литературы

Протокол заседания кафедры № 1 от « 30 » августа 2016г.
Заведующий кафедрой

Дудник АВ / Дудник

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год со следующими изменениями:

Протокол заседания кафедры № _____ от « _____ » _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой

/ _____ /

1 Место дисциплины в структуре ООП ВО:

Дисциплина «Дизайн и интерьер, оборудование и ресторанная техника» изучается в тесной взаимосвязи с дисциплинами «Сервисная деятельность», «Экономика гостиничного предприятия», «Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах», «Менеджмент», «Маркетинг», «Предпринимательство в сфере сервиса» и др. В ней рассматривается материал, касающийся внешнего и внутреннего оформления гостиниц и ресторанов, требования к уборочным работам и оснащению мебелью, инвентарём, оборудованием, а также правила технической эксплуатации предприятий гостиничной индустрии и др.

2 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель курса:

- дать наиболее полное представление об организации гостиничного хозяйства в зарубежных странах, необходимое современному дипломированному специалисту.

Основными задачами курса являются:

- изучение эффективных и полезных инструментов по практической организации современных зарубежных предприятий ресторанного бизнеса;
- проведение практических и семинарских занятий на основе конкретных материалов, позволяющих студентам сформировать современные подходы и устойчивые практические навыки для дальнейшего предложения их на рынке труда специалистов по ресторанному делу.
- формирование у студентов системы знаний, позволяющих будущим специалистам области ресторанного бизнеса эффективно применять полученные знания на практике.

3 Требования к результатам освоения дисциплины:

- готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационно-коммуникационных технологий (ПК - 2);
- владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);
- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

4 Образовательные результаты освоения дисциплины, соответствующие определенным компетенциям

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

1) знать:

Индекс компетенции	Образовательный результат
ПК-2	- теоретические основы гостиничной деятельности;

ПК-3	методы и инструменты управления качеством, измерения удовлетворенности потребителей, ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге, организацию контроля качества гостиничных услуг;
ПК-4	теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения;

2) уметь:

Индекс компетенции	Образовательный результат
ПК-2	выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности
ПК-3	оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов гостиничного рынка; выбирать и применять эффективные методы и технологии продаж гостиничных продуктов, соответствующих запросам потребителей
ПК-4	анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов

3) владеть:

Индекс компетенции	Образовательный результат
ПК-2	технологией разработки стандартов организации;
ПК-3	методами контроля и оценки качества гостиничных услуг, измерения удовлетворенности потребителей и персонала;
ПК-4	методами выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности

5 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них профессиональных и общекультурных компетенций

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов	Компетенции										Общее количество компетенций				
			общекультурные					профессиональные									
								ПК-2	ПК-3	ПК-4							
P1	Технические особенности организации ресторана	36						0,3	0,3	0,4							1
P2	Оборудование и ресторанная техника	36						0,3	0,3	0,4							1
Итого:		72															2

6 Тематическое планирование

6.1 Распределение учебных занятий по разделам

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов по видам учебных занятий		
		лекции	практические занятия	самостоятельная работа
P1	Технические особенности организации ресторана	9	14	24
P1.1	Атмосфера и дизайн ресторана	1	2	4
P1.2	Основы дизайна кухни	2	3	4
P1.3	Распределение площадей	2	3	4
P1.4	Электричество и управление энергозатратами	2	3	4
P1.5	Дизайн и оснащение, безопасность и санитария	2	3	8
P2	Оборудование и ресторанный техника	5	8	12
P2.1	Приобретение и монтаж оборудования для сухого и холодного хранения	2	3	4
P2.2	Оборудование для приготовления пищи: кухонные плиты и печи	2	3	4
P2.3	Кухонная утварь	1	2	4
	Итого:	14	22	36

6.2 Содержание лекционных занятий

Раздел 1. Технические особенности организации ресторана

Раздел 1. Тема 1. Атмосфера и дизайн ресторана

Введение и цель обучения. Создание атмосферы. Работа с дизайнерами, создание комфортной атмосферы, дилемма изменения дизайна. Стулья и столы. Специальное оборудование для банкетов

Раздел 1. Тема 2. Основы дизайна кухни

Введение и цель обучения. Тенденции кухонного дизайна. Раздаточная и посты официантов, производственные участки, производственные станции, пекарня, моечная, другие вопросы. Банкетные кухни. Безопасность пищевых продуктов и дизайн кухни.

Раздел 1. Тема 3. Распределение площадей

Введение и цель обучения. Планирование гостевой зоны. Территория около ресторана. Парковка, открытые площадки, расположение в общественных местах. Гостевая зона: Вход, обеденный зал, служебные площадки, раздача напитков, туалетные комнаты

Раздел 1. Тема 4. Электричество и управление энергозатратами

Введение и цель обучения. Основные сведения о пользовании электроэнергией, энергетический аудит, профилактические меры, измерение электричества. Раковины и системы для мытья рук стоки и канализационная система терминология и обслуживание канализации проблемы канализации. Получение горячей воды

Раздел 1. Тема 5. Дизайн и оснащение, безопасность и санитария

Освещение. Использование цветов предметы искусства освещение и цвет кухни. Нагрев и кондиционирования воздуха. Работа системы HVACдостижения в сфере технологии нагрева, вентиляции и кондиционирования воздуха вентиляция и качество воздуха зона для курящих обслуживание системы нагрева, вентиляции и кондиционирования воздуха вентиляция кухни. Контроль загрязнения воздуха

Раздел 2. Оборудование и ресторанная техника

Раздел 2. Тема 6. Приобретение и монтаж оборудования для сухого и холодного хранения

Выбор необходимого оборудования. Анализ приобретенного оборудования введение в амортизацию в поисках высококачественного оборудования. Аренда оборудования.

Раздел 2. Тема 7. Оборудование для приготовления пищи: кухонные плиты и печи.

Основные принципы получения тепла. Плиты. Духовой шкаф. Конвекционные печи. Микроволновые печи и печи для пекарен. Новая технология. Чистка и обслуживание. Кухонное оборудование: фритюрницы и жарочные станции. Жарочные шкафы. Миксеры. Слайсеры. Кухонные комбайны. Техника безопасности и обслуживание кухонного комбайна мясорубка, блендеры, соковыжиматели. Кофеварки и кофемашины, кофемашины-эспрессо

Раздел 2. Тема 8. Кухонная утварь

Ручной инструмент. Поварские ножи. Измерительные инструменты. Кастрюли и сковороды. Контейнеры для горячего хранения. Уход за кухонной посудой и утварью. Тарелки. Стеклопосуда. Столовые приборы. Столовое белье и способы накрывания на стол

6.3 Содержание практических занятий

Раздел 1. Технические особенности организации ресторана

Раздел 1. Тема 1. Атмосфера и дизайн ресторана

Основные понятия и характеристики. Рассмотрение практических ситуаций. Проведение экскурсий на конкретных объектах.

Раздел 1. Тема 2. Основы дизайна кухни

Основные понятия и характеристики. Рассмотрение практических ситуаций. Проведение экскурсий на конкретных объектах.

Раздел 1. Тема 3. Распределение площадей

Основные понятия и характеристики. Рассмотрение практических ситуаций. Проведение экскурсий на конкретных объектах.

Раздел 1. Тема 4. Электричество и управление энергозатратами

Основные понятия и характеристики. Рассмотрение практических ситуаций. Проведение экскурсий на конкретных объектах.

Раздел 1. Тема 5. Дизайн и оснащение, безопасность и санитария

Основные понятия и характеристики. Рассмотрение практических ситуаций. Проведение экскурсий на конкретных объектах.

Раздел 2. Оборудование и ресторанный дизайн

Раздел 2. Тема 6. Приобретение и монтаж оборудования для сухого и холодного хранения

Основные понятия и характеристики. Рассмотрение практических ситуаций. Проведение экскурсий на конкретных объектах.

Раздел 2. Тема 7. Оборудование для приготовления пищи: кухонные плиты и печи.

Основные понятия и характеристики. Рассмотрение практических ситуаций.

Проведение экскурсий на конкретных объектах.

Раздел 2. Тема 8. Кухонная утварь

Основные понятия и характеристики. Рассмотрение практических ситуаций.

Проведение экскурсий на конкретных объектах.

6.4 Лабораторный практикум в дисциплине «Зарубежный опыт предпринимательства в гостиничном деле» учебным планом не предусмотрен.

6.5 Содержание самостоятельной работы студентов

Шифр СРС	Виды самостоятельной работы студентов (СРС)	Наименование и содержание	Трудоемкость, часы	Виды контроля СРС
С1	<i>Углубленное изучение разделов, тем дисциплины лекционного курса</i>	P1 Технические особенности организации ресторана P2 Оборудование и ресторанный техника	9/ 0,25	- работа с лекционным материалом; - поиск и исследование
С2	<i>Изучение разделов, тем дисциплины не вошедших в лекционный курс</i>	P1 Технические особенности организации ресторана P2 Оборудование и ресторанный техника	9/ 0,25	выполнение и защита рефератов
С3	<i>Подготовка к аудиторным занятиям (практические занятия, текущий и рубежный контроль)</i>	P1 Технические особенности организации ресторана P2 Оборудование и ресторанный техника	9/ 0,25	Подготовка к практическим занятиям
С4	<i>Подготовка к промежуточной аттестации по дисциплине (зачет, экзамен)</i>	P1 Технические особенности организации ресторана P2 Оборудование и ресторанный техника	9/ 0,25	Подготовка к зачету
Итого:			36\ 1	

6.5.1 Курсовые работы (проекты) по дисциплине- не предусмотрено.

7 Фонд оценочных средств

7.1 Оценочные средства

7.1.3 Перечень тем НИРС по дисциплине «Дизайн и интерьер, оборудование и ресторанный техника»:

1. Современные тенденции развития ресторанной мысли
2. Современные тенденции управления персоналом в ресторанном бизнесе
3. Исторические аспекты возникновения и развития ресторанных технологий

Краткая характеристика оценочного средства НИРС

Конечная цель, получаемая в результате выполнения научно-исследовательской работы позволяет оценить теоретические знания и практические навыки студента в

области бухгалтерского управленческого учета и учета персонала. Позволяет оценить уровень сформированности управленческих, аналитических навыков, навыков практического и творческого мышления. Выполняется в индивидуальном порядке.

Критерии оценивания НИРС

Оценка «зачтено» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- знание основных понятий и умение оперировать ими;
- умение представить работу в научном контексте;
- владением научным стилем речи;
- аргументированную защиту основных положений работы, высокий уровень владения теоретическими основами управленческого учета и учета персонала;
- свободное владение письменной коммуникацией; аргументированную защиту основных положений работы, репрезентативность собранного материала, умение анализировать теоретические аспекты управленческого учета и учета персонала;

Оценка «незачтено» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- компилятивность работы;
- несамостоятельность анализа научного материала;
- грубые стилистические и речевые ошибки;
- неумение защитить основные положения работы.

7.2 Контрольные оценочные средства

7.2.1 Вопросы к зачету по дисциплине

- 1 Особенности функционирования предприятий питания
- 2 Содержание и функции ресторанного бизнеса
- 3 Развитие ресторанного бизнеса в российской и международной практике
- 4 Основные требования к помещениям предприятий питания
- 5 Организационная структура предприятия питания
- 6 Виды обслуживания на предприятиях питания
- 7 Информационные технологии управления гостиницей и рестораном
- 8 Программные комплексы автоматизации гостиниц
- 9 Автоматизированные системы управления рестораном
- 10 Управление персоналом в гостинично-ресторанном бизнесе
- 11 Организация системы управления персоналом на предприятиях индустрии гостеприимства
- 12 Обучение и развитие персонала на предприятиях индустрии гостеприимства
- 13 Мотивация персонала на предприятиях индустрии гостеприимства
- 14 Каким образом осуществляется финансовое планирование на ресторанном предприятии.
- 15 Назовите этапы производственного цикла в ресторанах, их организационно-экономические характеристики.
- 16 Расскажите об особенностях работы гостиничного ресторана

7.2.1.1 Критерии оценивания зачета по дисциплине

Критерии оценивания «Зачет»

Оценка «зачтено» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- знание основных понятий и умение оперировать ими;
- владением научным стилем речи;
- высокий уровень владения теоретическими и практическими основами управленческого учета и учета персонала;
- умение анализировать теоретические и практические аспекты управленческого учета и учета персонала.

Оценка «незачтено» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- не раскрыто основное содержание материала;
- отсутствует умение работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы.

Распределение баллов за семестр по видам учебной работы за семестр.

А) Учебная деятельность:

1. посещение занятий - $14 * 0,5 = 7$
2. работа на семинарских занятиях - $22 * 0,5 = 11$
3. рефераты – 5
4. текущий тестовый контроль - $4 * 1 = 4$
5. промежуточный контроль – 5

Б) НИРС:

1. стендовый доклад – 2
2. выступление на кафедральной конференции – 3
3. выступление на филиальной конференции – 5
4. публикация работы- 10

Критерий допуска к промежуточной аттестации по дисциплине (зачет), возможности получения автоматического зачета по дисциплине:

Для допуска к промежуточной аттестации (зачету) студент должен набрать по итогам текущего и рубежного контроля не менее 50 баллов. Для получения зачета студенту необходимо набрать за семестр 60 баллов.

Формы и виды учебной работы для неуспевающих (восстановившихся на курсе обучения) студентов для получения недостающих баллов в конце семестра:

В случае если к промежуточной аттестации набрана сумма менее 50 баллов, студенту необходимо набрать недостающее количество баллов за счет выполнения дополнительных заданий, до конца последней (зачетной) недели семестра. При этом необходимо проработать материал всех пропущенных практических работ.

Формы дополнительных заданий (назначаются преподавателем):

- выполнение и защита отчетов по пропущенным практическим занятиям;

- прохождение рубежного контроля.

Ликвидация академических задолженностей, возникших из-за разности в учебных планах при переводе или восстановлении, проводится путем выполнения дополнительных заданий, форма и объем которых определяется преподавателем.

8 Образовательные технологии

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Активные и интерактивные методы и формы обучения (Указываются методы, применяемые при проведении учебных занятий в интерактивных формах. Например проблемная лекция, лекция-провокация, семинар-диспут и тд.)	Трудоемкость, часы (кол-во часов по разделу (теме) -отводимое на занятия интерактивной форме)
P1	Технические особенности организации ресторана	Интегрированная передача информации с использованием мультимедиа, разбор конкретных ситуаций	6
P2	Оборудование и ресторанный техника	Интегрированная передача информации с использованием мультимедиа, разбор конкретных ситуаций	4
			10
Интерактивных занятий от объема аудиторных занятий - 30%			

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

9.1 Основная литература:

1 Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст]: учеб. пособие / И.С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - М.: КноРус, 2014.- 168 с.: ил.-(Бакалавриат).

2 Лихолетов, В.В. основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учеб. пособие/ В.В. Лихолетов.- СПб.: ИЦ Интермедия, 2012. – 220с.- (Режим доступа<http://biblioclub.ru/>).

3 Родионова, Н.С. Организация гостиничного дела [Текст]: учеб. пособие / Н.С. Родионова [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2014.- 352 с.: ил.

4 Саак, А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) [Текст]: учеб. пособие / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - М.; СПб.: Питер, 2012.- 428 с.: ил.-(Стандарт третьего поколения).

9.2 Дополнительная литература:

1 Выбираем место для отеля. Мнение экспертов// Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2008.-№8.- С.8-10.

2 Комплектация номера: рациональный взгляд // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2013.-№6.- С.18-27.

3 Саммит Строительство и дизайн отелей 2014 // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2014.-№3.- С.26-29.

4 Фарафонова ,М. Гостиница «под ключ» // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2007.-№2.- С.28-42.

9.3 Программное обеспечение POWER POINT, EXCEL, WORD,

- 1 . Справочно-поисковая система Консультант-Плюс.
2. Электронная библиотечная система Book.ru: <http://www.book.ru/>.
3. Электронная библиотека диссертаций Российской Государственной библиотеки:
<http://diss.rsl.ru/>.
4. "Университетская библиотека": <http://www.biblioclub.ru/>.
5. Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>.
6. Университетская информационная система России (УИС России):
<http://uisrussia.msu.ru/>.
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: <http://window.edu.ru/>.
8. Электронная библиотека IQlib: <http://www.iqlib.ru/>.

10 Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Медиапоектор, установка multimedia, персональные компьютеры, ноутбук, ксерокс.
Для ведения лекционных и практических занятий необходимы:

- 1) лекционная аудитория, оборудованная видеопроекторным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в сеть Интернет;
- 2) компьютерный класс, оборудованный для проведения практических работ средствами оргтехники, персональными компьютерами, объединенными в сеть с выходом в Интернет;
- 3) установленное лицензионное программное обеспечение офисного назначения.