

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный технический университет имени Гагарина Ю.А.»

Кафедра «Экономика труда и производственных комплексов»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б.1.3.1.0.1 **«ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ СОЦИАЛЬНО-
КУЛЬТУРНОГО СЕРВИСА»**

43.03.01 «Сервис»

Квалификация – бакалавр

Профиль «Социально-культурный сервис»

форма обучения – заочная
курс – 2
семестр – 4
зачетных единиц – нет
часов в неделю – 2
всего часов – 216
в том числе:
лекции – 10
коллоквиум - нет
практические занятия – 16
лабораторные занятия - нет
интерактивные занятия – нет
самостоятельная работа – 190
зачет – нет
экзамен – 4 семестр
РГР – нет
курсовая работа – нет
курсовой проект - нет

1. Цели и задачи дисциплины

Целью данного курса является усвоение теоретических основ, методологических и методических положений технологий администрирования на уровне процессов, циклов и операций, а также закрепления навыков применения теоретических знаний, обеспечивающих осознанную профессиональную деятельность руководителя организации сервиса. Программа курса «Техника и технология социально-культурного сервиса» соответствует требованиям государственного образовательного стандарта высшего образования.

Задачи изучения дисциплины:

1. Дать студенту знания о новейших технических средствах, используемых в учреждениях социально-культурного сервиса.
2. Изучение современной техники и технологий различных видов услуг, оказываемых предприятиями сервиса, технологического оборудования, используемых для обеспечения качества оказываемых услуг и повышения эффективности работы предприятий сервиса.
3. Ознакомить студента с технологией гостиничного и ресторанного обслуживания. Изучаются специфика ресторанного обслуживания и организация гостиничного хозяйства.
4. Ознакомление студентов со структурой и спецификой технологических процессов, осуществляемых при оказании услуг.
5. Рассмотрение вопросов оптимального размещения и использования технических средств с учетом специфики и последовательности операций технологического процесса на предприятиях сервиса.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Обучение строится на сочетании лекций и практических занятий. Лекционные занятия предназначены для теоретического осмысления и обобщения сложных разделов дисциплины, которые освещаются, в основном, на проблемном уровне. Практические занятия являются аудиторными, проводятся либо в виде семинаров, либо по заранее известным темам. Они предназначены для закрепления и более глубокого изучения определенных аспектов лекционного материала на практике. Согласно учебному плану изучение дисциплины «Техника и технология социально-культурного сервиса» предусмотрено на 2 курсе заочного отделения (4 семестр).

Индивидуальные занятия предполагают работу каждого студента по индивидуальному (групповому) заданию и личный устный или письменный отчет по нему перед педагогом. Индивидуальное занятие не является аудиторным.

Самостоятельная работа является внеаудиторной и предназначена для самостоятельного ознакомления студента с определенными разделами курса

по рекомендованным педагогом материалам и подготовки к выполнению индивидуальных заданий по курсу.

Для проверки эффективности преподавания дисциплины проводится контроль знаний студентов. При этом используются следующие виды контроля:

- текущий контроль, включающий выполнение студентами практических заданий с последующей оценкой проделанной работы;
- рубежный контроль, состоящий из сдачи контрольной работы и экзамена.

Преподавание курса предполагает усвоение других дисциплин государственного образовательного стандарта: Информатика, Математика, Физика, Сервисология, Информационные технологии в сервисе и др.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

- ✓ способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ОПК-1);
- ✓ готовность разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя (ОПК-2);
- ✓ готовность организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя (ОПК-3).

В результате изучения курса «Техника и технология социально-культурного сервиса» студенты должны знать:

- виды, принцип действия, эксплуатацию технических средств, используемых в технологических операциях на предприятиях сервиса (ОПК-1);
- виды и последовательность операций, технологических процессов оказания основных видов услуг (ОПК-2);
- специфику социальных технологий в социально-культурном сервисе на региональном уровне (ОПК-1);

В результате изучения курса Техника и технология социально-культурного сервиса студенты должны уметь:

- правильно определять потребность в технических средствах с учетом объема выполняемых ими работ и расходуемых материалов (ОПК-3);
- правильно решать задачи эффективного использования технических средств и рационального размещения этих средств на предприятиях сервиса (ОПК-1);

- осуществлять контроль качества процесса сервиса, оптимизировать технологические процессы на предприятиях сервиса (ОПК-3);
- проектировать новые социальные технологии, способствующие эффективному развитию сервиса в регионе (ОПК-2).

По итогам изучения курса «Техника и технология социально-культурного сервиса» студенты должны владеть:

- навыками внедрять и использовать современные информационные технологии в процессе профессиональной деятельности (ОПК-2);
- основными требованиями информационной безопасности и использовать различные источники информации на предприятии сервиса (ОПК-1);
- способами организации технологического процесса на предприятиях сервиса с учетом требований потребителя (ОПК-3)
- развивать технологические системы клиентских взаимоотношений с учетом требований потребителя (ОПК-2).

4. Распределение трудоемкости (час.) дисциплины по темам и видам занятий

№ Мо-ду-ля	№ Не-де-ли	№ Те-мы	Наименование темы	Часы/ Из них в интерактивной форме					
				Всего	Лек-ции	Коллок-виумы	Лабораторные	Практические	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
3 семестр									
1		1	Место и роль технологий в современных бизнес-процессах и в обеспечении обслуживания клиентов Исторический обзор развития техники	22	2			2	18
1		2	Технологии организации питания	22	2/2			2	18
1		3	Организация обслуживания в ресторане	20				2	18
1		4	Разработка концепции предприятия питания	20				2	18
1		5	Технологическое оборудование предприятий питания	22	2			2/2	18

2	6	Техническое обеспечение гостиничного бизнеса	22	2				20
2	7	Оборудование микроклимата на предприятиях сферы сервиса	22				2	20
2	8	Техническое оснащение систем безопасности на предприятиях сферы сервиса	22				2	20
2	9	Современные технологии транспортного обеспечения	22				2/2	20
2	10	Системы автоматизации управления гостиничным, ресторанным бизнесом и индустрией развлечений	22				2	20
Всего			216/6	8/2			18/4	190

5. Содержание лекционного курса

№ темы	Всего часов	№ лекции	Тема лекции. Вопросы, отрабатываемые на лекции	Учебно-методическое обеспечение
1	2	3	4	5
1	2	1	<p>Место и роль технологий в современных бизнес-процессах и в обеспечении обслуживания клиентов</p> <p>Исторический обзор развития техники</p> <p>Предмет, содержание, задачи курса. Источники и литература. Требования и критерии оценки работы студентов</p> <p>Основные понятия: техника и технология</p> <p>Роль техники в организации функционирования сферы обслуживания</p> <p>История транспортного обеспечения туристской сферы</p> <p>Исторический обзор технического обеспечения предприятий питания</p> <p>История развития информационных технологий и Интернет</p>	<p>Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства : учеб. пособие / М. В. Виноградова [и др.]. - М. : ИТК "Дашков и К", 2008. - 284 с.</p> <p>Гамов, В. К. Менеджмент качества и оценка соответствия в туризме : учеб. пособие / В. К. Гамов, Н. В. Старичкова. - Ростов н/Д : Феникс, 2007. - 281 с.</p> <p>Гостиничные комплексы. Организация и функционирование : учеб. пособие / В. А. Романов [и др.]. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс : ИЦ "МарТ", 2010. - 221 с.</p> <p>Интернет-технологии в банковском бизнесе: перспективы и риски : учеб.-практ. пособие / Ю. Н. Юденков [и др.]. - М. : Кнорус, 2010. - 320 с.</p> <p>Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания : учеб. / И. Ю. Ляпина ; под ред. А. Ю. Лапина. - 5-е изд., испр. и доп. - М. : ИЦ "Академия", 2007. - 208 с.</p>
2	2	2	<p>Технологии организации питания</p> <p>Виды и формы предприятий общественного питания</p> <p>Организационные структуры предприятий общественного питания</p> <p>Принципы организации быстрого питания</p> <p>Нормативы по техническому обеспечению ресторанного бизнеса</p> <p>Проведение данной лекции предполагается в интерактивном формате в виде обсуждения темы лекции со студентами. Студенты, имеющие опыт работы в ресторанном бизнесе смогут высказаться,</p>	<p>Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2009. - . - ISBN 978-5-394-00342-4 : Б. ц. Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785394003424.html</p> <p>Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормат. документов / сост. Ю. Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.</p> <p>Новости ресторанного бизнеса, Technomic. Food industry. Facts. Insights. Consulting. [Электронный</p>

			<p>рассказав их личный опыт по организации питания.</p>	<p>ресурс]: Режим доступа: www.techno.mic.com Профессии работников сферы обслуживания : учеб. пособие / А. Ю. Лапин [и др.] ; под ред. И. Ю. Ляпиной, Т. Л. Служневской. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2007. - 272 с. Щетинина, Е. Б. Менеджмент ресторанного бизнеса : учеб. пособие для студ. спец. 230500 "Социально-культурный сервис и туризм" / Е. Б. Щетинина, Т. Н. Одинцова ; Саратовский гос. техн. ун-т. - Саратов : СГТУ, 2007. - 100 с.</p>
5	2	3	<p>Технологическое оборудование предприятий питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тепловое оборудование предприятий питания 2. Механическое оборудование предприятий питания 3. Холодильное оборудование предприятий питания 4. Посудомоечное оборудование предприятий питания 5. Нейтральное оборудование <p>Способы тепловой обработки продуктов Основные принципы передачи тепла при нагреве пищевых продуктов Источники теплоты, используемые для тепловой обработки продуктов Классификация теплового оборудования Электронагреватели непосредственного преобразования электрической энергии в тепловую Электронагреватели с промежуточным нагревом СВЧ- генераторы Пищеварочные котлы режущее (хлеборезки, овощерезки, слайсеры для нарезки, пилы ленточные электрические); измельчающее (мясорубки, кофемолки, куттеры); очистительное (овощемойки, рыбочистки, овощечистки); перемешивающее (миксеры, фаршемешалки, тестомесы); оборудование для изготовления хлеба, в том числе оборудование для работы с тестом Принципы сохранения пищевых продуктов Охлаждение продуктов животного происхождения Пароэжекторные и абсорбционные холодильные машины. Схема и принцип действия Холодильные шкафы Аксессуары для посудомоечного оборудования Подставки для посуды Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой Столы для чистой посуды Котломоечные машины Посудомоечные машины конвейерного типа Станкомоечные машины</p>	<p>Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] : учеб. пособие / Ю. Ф. Волков. - Ростов н/Д : Феникс, 2003. - 352 с. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Никуленкова Т.Т. - Москва : Колос, 2007. - . - ISBN 978-5-9532-0590-0 : Б. ц. Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785953205900.html Оборудование технологическое для предприятий торговли и общественного питания. Термины и определения [Текст] : стандарт. - Взамен ГОСТ 16318 - 70. - М. : Изд-во стандартов, 1977. - 20 с. Общепит: бизнес и искусство. Журнал. [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.panor.ru/journals/obshchepit/new/index.php?ELEMENT_ID=108731&IBLOCK_ID=194#prettyPhoto Плиты кухонные для предприятий общественного питания. Типы, основные параметры и размеры [Текст] : стандарт. - М. : Изд-во стандартов, 1969. - 4 с. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2009. - . - ISBN 978-5-394-00342-4 : Б. ц. Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785394003424.html Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормат. документов / сост. Ю. Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с. Новости ресторанного бизнеса, Technomic. Food industry. Facts. Insights. Consulting. [Электронный ресурс]: Режим доступа: www.techno.mic.com Профессии работников сферы обслуживания : учеб. пособие / А. Ю. Лапин [и др.] ; под ред. И. Ю. Ляпиной, Т. Л. Служневской. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2007. - 272 с. Щетинина, Е. Б. Менеджмент ресторанного бизнеса : учеб. пособие для</p>

			Транспортер для грязной посуды Модули сушки Посудомоечные машины купольного типа Столы для грязной посуды	студ. спец. 230500 "Социально-культурный сервис и туризм" / Е. Б. Щетинина, Т. Н. Одинцова ; Саратовский гос. техн. ун-т. - Саратов : СГТУ, 2007. - 100 с.
6	2	4	Техническое обеспечение гостиничного бизнеса Модель организации и оборудования современного отеля Инфраструктура мировой гостиничной индустрии и состояние рынка гостиничных услуг в РФ Значение материально-технического обеспечения гостиничных комплексов в организации обслуживания клиента Инновационные тенденции в вопросе выбора оборудования для гостиничных предприятий Роль материально-технического оборудования отеля в организации сервиса обеспечение оборудование гостиница обслуживание клиент Использование автоматизированных систем управления и информационных технологий в работе современных гостиниц Гостиничная мебель и ее роль в организации комфорта клиента Инженерная технологическая инфраструктура, коммуникации и системы безопасности современного отеля Нормативы по техническому обеспечению гостиничного бизнеса	Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учеб. пособие / Н. Ю. Арбузова. - М. : ИЦ "Академия", 2009. - 224 с. Асанова, И. М. Деятельность службы приема и размещения [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Туризм" / И. М. Асанова, А. А. Жуков. - М. : ИЦ "Академия", 2011. - 288 с. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование : учеб. пособие / В. А. Романов [и др.]. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс : ИЦ "МарТ", 2010. - 221 с. Гаврилова, А. Е. Деятельность административно-хозяйственной службы [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Гостиничное дело" / А. Е. Гаврилова. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 256 с. Федцов, В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса : учеб. пособие / В. Г. Федцов. - Ростов н/Д : Феникс, 2008. - 503 с.

6. Содержание коллоквиумов

Не предусмотрены учебным планом

7. Перечень практических занятий

№ темы	Всего часов	№ занятия	Тема практического занятия. Задания, вопросы, отрабатываемые на практическом занятии	Учебно-методическое обеспечение
1	2	3	4	5
1	2	1	Место и роль технологий в современных бизнес-процессах и в обеспечении обслуживания клиентов Исторический обзор развития техники Предмет, содержание, задачи курса. Источники и литература. Требования и критерии оценки работы студентов Основные понятия: техника и технология Роль техники в организации функционирования сферы обслуживания История транспортного обеспечения туристской сферы Исторический обзор технического обеспечения	Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства : учеб. пособие / М. В. Виноградова [и др.]. - М. : ИТК "Дашков и К", 2008. - 284 с. Гамов, В. К. Менеджмент качества и оценка соответствия в туризме : учеб. пособие / В. К. Гамов, Н. В. Старичкова. - Ростов н/Д : Феникс, 2007. - 281 с. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование : учеб. пособие / В. А. Романов [и др.]. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс : ИЦ "МарТ", 2010. - 221 с. Интернет-технологии в банковском бизнесе: перспективы и риски : учеб.-

			предприятий питания История развития информационных технологий и Интернет	<p>практич. пособие / Ю. Н. Юденков [и др.]. - М. : Кнорус, 2010. - 320 с.</p> <p>Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания : учеб. / И. Ю. Ляпина ; под ред. А. Ю. Ляпина. - 5-е изд., испр. и доп. - М. : ИЦ "Академия", 2007. - 208 с.</p>
2	2	2	<p>Технологии организации питания</p> <p>Обсуждаемые вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды и формы предприятий общественного питания 2. Организационные структуры предприятий общественного питания 3. Принципы организации быстрого питания 4. Нормативы по техническому обеспечению ресторанного бизнеса 	<p>Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2009. - . - ISBN 978-5-394-00342-4 : Б. ц. Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785394003424.html</p> <p>Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормат. документов / сост. Ю. Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.</p> <p>Новости ресторанного бизнеса, Technomic. Food industry. Facts. Insights. Consulting. [Электронный ресурс]: Режим доступа: www.techno.mic.com</p> <p>Профессии работников сферы обслуживания : учеб. пособие / А. Ю. Лапин [и др.] ; под ред. И. Ю. Ляпиной, Т. Л. Служневской. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2007. - 272 с.</p> <p>Щетинина, Е. Б. Менеджмент ресторанного бизнеса : учеб. пособие для студ. спец. 230500 "Социально-культурный сервис и туризм" / Е. Б. Щетинина, Т. Н. Одинцова ; Саратовский гос. техн. ун-т. - Саратов : СГТУ, 2007. - 100 с.</p>
3	2	3	<p>Организация обслуживания в ресторане</p> <p>Обсуждаемые вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды обслуживания в ресторане 2. Обслуживание в ресторанах быстрого питания 3. Обслуживание в ресторанах класса люкс 4. Организация обслуживания в ресторане: подготовка к обслуживанию клиентов 5. Организация обслуживания в ресторане: характеристика обслуживающего персонала 6. Порядок обслуживания гостей ресторана 7. Практические аспекты обслуживания банкета 8. Принцип самообслуживания 9. Сервировка столов в ресторане 	<p>Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] : учеб. пособие / Ю. Ф. Волков. - Ростов н/Д : Феникс, 2003. - 352 с.</p> <p>Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Никуленкова Т.Т. - Москва : Колосс, 2007. - . - ISBN 978-5-9532-0590-0 : Б. ц. Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785953205900.html</p> <p>Оборудование технологическое для предприятий торговли и общественного питания. Термины и определения [Текст] : стандарт. - Взамен ГОСТ 16318 - 70. - М. : Изд-во стандартов, 1977. - 20 с.</p> <p>Общепит: бизнес и искусство. Журнал. [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.panor.ru/journals/obshchepit/new/index.php?ELEMENT_ID=108731&IBLOCK_ID=194#prettyPhoto</p>
4	2	4	<p>Разработка концепции предприятия питания</p> <p>Обсуждаемые вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методика разработки ресторанных концепций 2. Характеристика элементов концепции ресторана 3. Концепция высокотехнологичного ресторана 	<p>Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2009. - . - ISBN 978-5-394-00342-4 : Б. ц. Режим доступа:</p>

			<ol style="list-style-type: none"> 4. Концепция ресторанов быстрого питания 5. Концепция «уникального» ресторана 6. Разработка концепции предприятия быстрого питания 7. Разработка инновационной концепции предприятия общественного питания 	<p>http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785394003424.html Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормат. документов / сост. Ю. Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с. Новости ресторанного бизнеса, Technomic. Food industry. Facts. Insights. Consulting. [Электронный ресурс] : Режим доступа: www.techno.mic.com Профессии работников сферы обслуживания : учеб. пособие / А. Ю. Лапин [и др.] ; под ред. И. Ю. Ляпиной, Т. Л. Служневской. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2007. - 272 с. Щетинина, Е. Б. Менеджмент ресторанного бизнеса : учеб. пособие для студ. спец. 230500 "Социально-культурный сервис и туризм" / Е. Б. Щетинина, Т. Н. Одинцова ; Саратовский гос. техн. ун-т. - Саратов : СГТУ, 2007. - 100 с.</p>
5	2	5	<p>Технологическое оборудование предприятий питания Обсуждаемые вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тепловое оборудование предприятий питания 2. Механическое оборудование предприятий питания 3. Холодильное оборудование предприятий питания 4. Посудомоечное оборудование предприятий питания 5. Нейтральное оборудование <ol style="list-style-type: none"> 1. Способы тепловой обработки продуктов 2. Основные принципы передачи тепла при нагреве пищевых продуктов 3. Источники теплоты, используемые для тепловой обработки продуктов 4. Классификация теплового оборудования 5. Электронагреватели непосредственного преобразования электрической энергии в тепловую 6. Электронагреватели с промежуточным нагревом 7. СВЧ- генераторы 8. Пищеварочные котлы 9. Режущее (хлебoreзки, овощерезки, слайсеры для нарезки, пилы ленточные электрические); 10. Измельчающее (мясорубки, кофемолки, куттеры); 11. Очистительное (овощемойки, рыбочистки, овощечистки); 12. Перемешивающее (миксеры, фаршемешалки, тестомесы); 13. Оборудование для изготовления хлеба, в том числе оборудование для работы с тестом 	<p>Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] : учеб. пособие / Ю. Ф. Волков. - Ростов н/Д : Феникс, 2003. - 352 с. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Никуленкова Т.Т. - Москва : Колосс, 2007. - . - ISBN 978-5-9532-0590-0 : Б. ц. Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785953205900.html Оборудование технологическое для предприятий торговли и общественного питания. Термины и определения [Текст] : стандарт. - Взамен ГОСТ 16318 - 70. - М. : Изд-во стандартов, 1977. - 20 с. Общепит: бизнес и искусство. Журнал. [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.panor.ru/journals/obshchepit/new/index.php?ELEMENT_ID=108731&IBLOCK_ID=194#prettyPhoto Плиты кухонные для предприятий общественного питания. Типы, основные параметры и размеры [Текст] : стандарт. - М. : Изд-во стандартов, 1969. - 4 с. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2009. - . - ISBN 978-5-394-00342-4 : Б. ц. Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785394003424.html Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормат. документов / сост. Ю. Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с. Новости ресторанного бизнеса, Technomic. Food industry. Facts. Insights. Consulting. [Электронный</p>

			<p>14. Принципы сохранения пищевых продуктов</p> <p>15. Охлаждение продуктов животного происхождения</p> <p>16. Пароэжекторные и абсорбционные холодильные машины. Схема и принцип действия</p> <p>17. Холодильные шкафы</p> <p>18. Аксессуары для посудомоечного оборудования Подставки для посуды</p> <p>19. Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой</p> <p>20. Котломоечные машины</p> <p>21. Посудомоечные машины конвейерного типа</p> <p>22. Стаканомоечные машины</p> <p>23. Транспортёр для грязной посуды</p> <p>24. Модули сушки</p> <p>25. Посудомоечные машины купольного типа</p> <p>Проведение данного практического занятия предполагается в интерактивном формате в виде обсуждения технологического оборудования предприятий питания со студентами. Студенты, имеющие опыт работы в ресторанном бизнесе смогут высказаться, рассказав их личный опыт по работе с оборудованием. Как вариант данное занятие может проводиться в виде круглого стола, с заранее подготовленными сообщениями.</p>	<p>ресурс]: Режим доступа: www.techno.mic.com</p> <p>Профессии работников сферы обслуживания : учеб. пособие / А. Ю. Лапин [и др.] ; под ред. И. Ю. Ляпиной, Т. Л. Служневской. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2007. - 272 с.</p> <p>Щетинина, Е. Б. Менеджмент ресторанного бизнеса : учеб. пособие для студ. спец. 230500 "Социально-культурный сервис и туризм" / Е. Б. Щетинина, Т. Н. Одинцова ; Саратовский гос. техн. ун-т. - Саратов : СГТУ, 2007. - 100 с.</p>
7	2	6	<p>Оборудование микроклимата на предприятиях сферы сервиса</p> <p>Обсуждаемые вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Влияние микроклимата 2. Необходимость местной вытяжки в кухне 3. Вентиляция и кондиционирование 4. Отопление 5. Микроклимат на кухне 6. Кондиционер в разрезе 7. Проектирование вентиляционных систем для кухонь 8. Влияние микроклимата на людей 	<p>Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - Электрон. текстовые дан. - М. : ИЦ "Академия", 2011. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM). Режим доступа: http://lib.sstu.ru/books/Ld_246.pdf</p> <p>Вентиляция : учеб. пособие / В. И. Полушкин [и др.]. - М. : ИЦ "Академия", 2008. - 416 с.</p> <p>Гаврилова, А. Е. Деятельность административно-хозяйственной службы [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Гостиничное дело" / А. Е. Гаврилова. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 256 с.</p> <p>Гостиничные комплексы. Организация и функционирование : учеб. пособие / В. А. Романов [и др.]. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс : ИЦ "МарТ", 2010. - 221 с.</p> <p>Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания : учеб. / И. Ю. Ляпина ; под ред. А. Ю. Лапина. - 5-е изд., испр. и доп. - М. : ИЦ "Академия", 2007. - 208 с.</p>
8	2	7	<p>Техническое оснащение систем безопасности на предприятиях сферы сервиса</p>	<p>Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] : учеб. пособие / Ю. Ф. Волков. - Ростов н/Д : Феникс, 2003. - 352 с.</p>

			<p>Обсуждаемые вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Биометрика: причины быстрого развития ID-систем за последний год, возможные трудности, общие проблемы отрасли 2. Сканирование отпечатка пальца (AFIS) 3. Технология распознавания лица 4. Радужная оболочка и сетчатка глаза 5. Распознавание подписи 6. Распознавание голоса 7. Открытая криптология: современные тенденции обеспечения защиты электронного документооборота 8. Система охраны периметра; 9. Система охранной и тревожной сигнализации; 10. Система охранного телевидения; 11. Система подключения к внешним службам связи; 12. Система защиты информации; 	<p>Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормат. документов / сост. Ю. Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.</p> <p>Кара, А. Н. Экономика сферы обслуживания : учеб. пособие / А. Н. Кара, Е. Е. Спиридонова, Н. А. Воронина ; под ред. Л. И. Ерохиной. - М. : ИЦ "Академия", 2010. - 320 с.</p> <p>Синянский, И. А. Типология зданий и сооружений : учеб. пособие / И. А. Синянский, Н. И. Манешина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2006. - 176 с.</p>
9	2	8	<p>Современные технологии транспортного обеспечения Виды транспорта История развития коммуникаций Современные коммуникации и средства связи. Их роль в организации путешествий Технологии обслуживания потребителей транспортных услуг Обслуживание туристов на авиатранспорте Принципы обслуживания на водном транспорте (паромы, круизные суда) <i>Проведение данного практического занятия предполагается в интерактивном формате в виде круглого стола, с заранее подготовленными сообщениями по современной проблематике транспортного сервиса. Студентам предлагается рассказать о собственном опыте использования современных видов транспорта, сделав акцент на его технологической и инфраструктурной составляющей.</i></p>	<p>Бутко, И. И. Транспортное обслуживание туризма : учеб. пособие / И. И. Бутко, В. А. Ситников. - М. ; Ростов н/Д : МарТ, 2006. - 336 с.</p> <p>Бутко, И. И. Туризм. Транспортные туры и круизы [Текст] : учеб. пособие / И. И. Бутко. - Ростов н/Д : Феникс : ИЦ "МарТ", 2010. - 332 с.</p> <p>Кусков, А. С. Транспортное обеспечение в туризме : учеб. / А. С. Кусков, Ю. А. Джаладян. - М. : Кнорус, 2008. - 368 с.</p> <p>Осипова, О. Я. Транспортное обслуживание туристов : учеб. пособие / О. Я. Осипова. - 4-е изд., испр. и доп. - М. : ИЦ "Академия", 2008. - 384 с.</p> <p>Сханова, С. Э. Транспортно-экспедиционное обслуживание : учеб. пособие / С. Э. Сханова, О. В. Попова, А. Э. Горев. - 3-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2010. - 432 с.</p>
10	2	9	<p>Системы автоматизации управления гостиничным, ресторанным бизнесом и индустрией развлечений Обсуждаемые вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ рынка прикладных программ автоматизации. Характеристика и функциональные возможности программных комплексов автоматизации работы. 2. Системы автоматизации розничной продажи услуг. 3. Системы автоматизации маркетинговой работы, бухгалтерского учета. 4. Системы автоматизации контроля 	<p>Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учеб. пособие / Н. Ю. Арбузова. - М. : ИЦ "Академия", 2009. - 224 с.</p> <p>Асанова, И. М. Деятельность службы приема и размещения [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Туризм" / И. М. Асанова, А. А. Жуков. - М. : ИЦ "Академия", 2011. - 288 с.</p> <p>Гаврилова, А. Е. Деятельность административно-хозяйственной службы [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Гостиничное дело" / А. Е. Гаврилова. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 256 с.</p>

			<p>авиаперевозок.</p> <p>5. Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ в туризме.</p> <p>6. Системы автоматизации делопроизводства и документооборота</p> <p>7. Классификация систем бронирования и резервирования. Характеристика и функциональные возможности отечественных и зарубежных систем бронирования и резервирования.</p> <p>8. Международные нормативно-правовые акты по использованию систем бронирования и резервирования.</p> <p>9. Общая характеристика гостиничного бизнеса. Понятие автоматизированной системы управления гостиницей. Обзор рынка программного обеспечения управления гостиницей. Характеристика программных систем управления гостиницей, представленных на российском рынке. Электронные системы продаж в управлении гостиничным бизнесом</p> <p>10. Понятие автоматизированной системы управления рестораном. Техническое и программное обеспечение ресторанного бизнеса. Российские и зарубежные продукты для ресторанного бизнеса. Программное обеспечение контроля службы питания.</p> <p>11. Программное обеспечение автоматизации казино, боулинга, бильярда</p>	<p>Гостиничные комплексы. Организация и функционирование : учеб. пособие / В. А. Романов [и др.]. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс : ИЦ "МарТ", 2010. - 221 с.</p> <p>Федцов, В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса : учеб. пособие / В. Г. Федцов. - Ростов н/Д : Феникс, 2008. - 503 с.</p> <p>Чудновский, А. Д. Информационные технологии управления в туризме : учеб. пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова. - 3-е изд., стер. - М. : Кнорус, 2009. - 104 с.</p>
--	--	--	--	---

8. Перечень лабораторных работ

Не предусмотрены учебным планом

9. Задания для самостоятельной работы студентов

№ темы	Всего Часов	Задания, вопросы, для самостоятельного изучения (задания)	Учебно-методическое обеспечение
1	2	3	4
1	10	<p>Место и роль технологий в современных бизнес-процессах и в обеспечении обслуживания клиентов</p> <p>Исторический обзор развития техники</p> <p><u>Необходимо подготовить доклад по одной из следующих тем:</u></p> <p>1. Понятие техники и технического знания.</p> <p>2. Концепции техники и технического знания в</p>	<p>Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства : учеб. пособие / М. В. Виноградова [и др.]. - М. : ИТК "Дашков и К", 2008. - 284 с.</p> <p>Гамов, В. К. Менеджмент качества и оценка соответствия в туризме : учеб. пособие / В. К. Гамов, Н. В. Старичкова. - Ростов н/Д : Феникс, 2007. - 281 с.</p> <p>Гостиничные комплексы. Организация и</p>

		<p>философии.</p> <ol style="list-style-type: none"> Обзор истории развития техники и технического знания. Формирование технического знания. Фундаментальные и прикладные исследования в технических науках. Социальный аспект технических знаний. 	<p>функционирование : учеб. пособие / В. А. Романов [и др.] - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс : ИЦ "МарТ", 2010. - 221 с.</p> <p>Интернет-технологии в банковском бизнесе: перспективы и риски : учеб.-практ. пособие / Ю. Н. Юденков [и др.]. - М. : Кнорус, 2010. - 320 с.</p> <p>Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания : учеб. / И. Ю. Ляпина ; под ред. А. Ю. Лапина. - 5-е изд., испр. и доп. - М. : ИЦ "Академия", 2007. - 208 с.</p>
2	12	<p>Технологии организации питания</p> <p><u>Вопросы для самостоятельного изучения по теме:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> История общественного питания Операторы быстрого питания на российском рынке Изучение ГОСТов <p>Необходимо подготовить доклад по одной из следующих тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> Виды и формы предприятий общественного питания Организационные структуры предприятий общественного питания Принципы организации быстрого питания Операторы быстрого питания на российском рынке 	<p>Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2009. - . - ISBN 978-5-394-00342-4 : Б. ц. Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785394003424.html</p> <p>Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормат. документов / сост. Ю. Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.</p> <p>Новости ресторанного бизнеса, Technomic. Food industry. Facts. Insights. Consulting. [Электронный ресурс] : Режим доступа: www.technomic.com</p> <p>Профессии работников сферы обслуживания : учеб. пособие / А. Ю. Лапин [и др.] ; под ред. И. Ю. Ляпиной, Т. Л. Служевской. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2007. - 272 с.</p> <p>Щетинина, Е. Б. Менеджмент ресторанного бизнеса : учеб. пособие для студ. спец. 230500 "Социально-культурный сервис и туризм" / Е. Б. Щетинина, Т. Н. Одинцова ; Саратовский гос. техн. ун-т. - Саратов : СГТУ, 2007. - 100 с.</p>
3	12	<p>Организация обслуживания в ресторане</p> <p><u>Вопросы для самостоятельного изучения по теме:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Организация обслуживания в ресторане: характеристика обслуживающего персонала Организация обслуживания в ресторане: подготовка к обслуживанию клиентов Сервировка столов в ресторане Порядок обслуживания гостей ресторана Практические аспекты обслуживания банкета <p>Необходимо подготовить доклад по одной из следующих тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> Виды обслуживания в ресторане Принцип самообслуживания Обслуживание в ресторанах быстрого питания Обслуживание в ресторанах класса люкс 	<p>Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] : учеб. пособие / Ю. Ф. Волков. - Ростов н/Д : Феникс, 2003. - 352 с.</p> <p>Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Никуленкова Т.Т. - Москва : Колосс, 2007. - . - ISBN 978-5-9532-0590-0 : Б. ц. Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785953205900.html</p> <p>Оборудование технологическое для предприятий торговли и общественного питания. Термины и определения [Текст] : стандарт. - Взамен ГОСТ 16318 - 70. - М. : Изд-во стандартов, 1977. - 20 с.</p> <p>Общепит: бизнес и искусство. Журнал. [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.panor.ru/journals/obshchepit/new/index.php?ELEMENT_ID=108731&IBLOCK_ID=194#prettyPhoto</p>

4	12	<p>Разработка концепции предприятия питания</p> <p>Вопросы для самостоятельного изучения по теме:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор месторасположения предприятия питания 2. Типы меню. Составление меню 3. Месторасположение предприятия питания 4. Контингент обслуживаемых клиентов (гостей) 5. Ассортимент продукции (специализация) предприятия питания 6. Вместимость предприятия питания 7. Форма обслуживания предприятия питания 8. Время функционирования предприятия питания 9. Уровень обслуживания предприятия питания <p>Необходимо подготовить доклад по одной из следующих тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методика разработки ресторанных концепций 2. Характеристика элементов концепции ресторана 3. Концепция высокотехнологичного ресторана 4. Концепция «уникального» ресторана 5. Разработка концепции предприятия быстрого питания 6. Разработка инновационной концепции предприятия общественного питания 	<p>Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2009. - . - ISBN 978-5-394- 00342-4 : Б. ц. Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785394003424.html Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормат. документов / сост. Ю. Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с. Новости ресторанного бизнеса, Technomic. Food industry. Facts. Insights. Consulting. [Электронный ресурс]: Режим доступа: www.techno.mic.com Профессии работников сферы обслуживания : учеб. пособие / А. Ю. Лапин [и др.] ; под ред. И. Ю. Ляпиной, Т. Л. Служевской. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2007. - 272 с. Щетинина, Е. Б. Менеджмент ресторанного бизнеса : учеб. пособие для студ. спец. 230500 "Социально-культурный сервис и туризм" / Е. Б. Щетинина, Т. Н. Одинцова ; Саратовский гос. техн. ун-т. - Саратов : СГТУ, 2007. - 100 с.</p>
5	12	<p>Технологическое оборудование предприятий питания</p> <p><u>Вопросы для самостоятельного изучения по теме:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тепловое оборудование предприятий питания <ul style="list-style-type: none"> • Способы тепловой обработки продуктов • Основные принципы передачи тепла при нагреве пищевых продуктов • Источники теплоты, используемые для тепловой обработки продуктов • Классификация теплового оборудования • Электронагреватели непосредственного преобразования электрической энергии в тепловую • Электронагреватели с промежуточным нагревом • СВЧ- генераторы • Пищеварочные котлы 2. Механическое оборудование предприятий питания <ul style="list-style-type: none"> • Режущее (хлеборезки, овощерезки, слайсеры для нарезки, пилы ленточные электрические); • Измельчающее (мясорубки, кофемолки, куттеры); • Очистительное (овощемойки, рыбочистки, овощечистки); • Перемешивающее (миксеры, фаршемешалки, тестомесы); • Оборудование для изготовления хлеба, в том числе оборудование для работы с тестом 	<p>Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] : учеб. пособие / Ю. Ф. Волков. - Ростов н/Д : Феникс, 2003. - 352 с. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Никуленкова Т.Т. - Москва : Колосс, 2007. - . - ISBN 978- 5-9532-0590-0 : Б. ц. Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785953205900.html Оборудование технологическое для предприятий торговли и общественного питания. Термины и определения [Текст] : стандарт. - Взамен ГОСТ 16318 - 70. - М. : Изд- во стандартов, 1977. - 20 с. Общепит: бизнес и искусство. Журнал. [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.panor.ru/journals/obshchepit/new/index.php?ELEM_ENT_ID=108731&IBLOCK_ID=194#prettyPhoto Плиты кухонные для предприятий общественного питания. Типы, основные параметры и размеры [Текст] : стандарт. - М. : Изд-во стандартов, 1969. - 4 с. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2009. - . - ISBN 978-5-394- 00342-4 : Б. ц. Режим доступа:</p>

		<p>3. Холодильное оборудование предприятий питания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Принципы сохранения пищевых продуктов • Охлаждение продуктов животного происхождения • Пароэжекторные и абсорбционные холодильные машины. Схема и принцип действия • Холодильные шкафы <p>4. Посудомоечное оборудование предприятий питания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аксессуары для посудомоечного оборудования <p>Подставки для посуды</p> <ul style="list-style-type: none"> • Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой • Котломоечные машины • Посудомоечные машины конвейерного типа • Стаканомоечные машины • Транспортёр для грязной посуды • Модули сушки • Посудомоечные машины купольного типа <p>5. Нейтральное оборудование</p>	<p>http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785394003424.html Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормат. документов / сост. Ю. Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с. Новости ресторанного бизнеса, Technomic. Food industry. Facts. Insights. Consulting. [Электронный ресурс] : Режим доступа: www.techno.mic.com Профессии работников сферы обслуживания : учеб. пособие / А. Ю. Лапин [и др.] ; под ред. И. Ю. Ляпиной, Т. Л. Служневской. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2007. - 272 с. Щетинина, Е. Б. Менеджмент ресторанного бизнеса : учеб. пособие для студ. спец. 230500 "Социально-культурный сервис и туризм" / Е. Б. Щетинина, Т. Н. Одинцова ; Саратовский гос. техн. ун-т. - Саратов : СГТУ, 2007. - 100 с.</p>
6	12	<p>Техническое обеспечение гостиничного бизнеса Вопросы для самостоятельного изучения по теме:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Модель организации и оборудования современного отеля 2. Инфраструктура мировой гостиничной индустрии и состояние рынка гостиничных услуг в РФ 3. Значение материально-технического обеспечения гостиничных комплексов в организации обслуживания клиента 4. Инновационные тенденции в вопросе выбора оборудования для гостиничных предприятий 5. Роль материально-технического оборудования отеля в организации сервиса обеспечение оборудование гостиница обслуживание клиент 6. Использование автоматизированных систем управления и информационных технологий в работе современных гостиниц 7. Гостиничная мебель и ее роль в организации комфорта клиента 8. Инженерная технологическая инфраструктура, коммуникации и системы безопасности современного отеля 9. Нормативы по техническому обеспечению гостиничного бизнеса 	<p>Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учеб. пособие / Н. Ю. Арбузова. - М. : ИЦ "Академия", 2009. - 224 с. Асанова, И. М. Деятельность службы приема и размещения [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Туризм" / И. М. Асанова, А. А. Жуков. - М. : ИЦ "Академия", 2011. - 288 с. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование : учеб. пособие / В. А. Романов [и др.]. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс : ИЦ "МарТ", 2010. - 221 с. Гаврилова, А. Е. Деятельность административно-хозяйственной службы [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Гостиничное дело" / А. Е. Гаврилова. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 256 с. Федцов, В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса : учеб. пособие / В. Г. Федцов. - Ростов н/Д : Феникс, 2008. - 503 с.</p>
7	12	<p>Оборудование микроклимата на предприятиях сферы сервиса</p> <p>Необходимо подготовить доклад по одной из следующих тем:</p>	<p>Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - Электрон. текстовые дан. - М. : ИЦ "Академия", 2011. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM). Режим</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Влияние микроклимата 2. Необходимость местной вытяжки в кухне 3. Вентиляция и кондиционирование 4. Отопление 5. Микроклимат на кухне 6. Кондиционер в разрезе 7. Проектирование вентиляционных систем для кухонь 8. Влияние микроклимата на людей 	<p>доступа: http://lib.sstu.ru/books/Ld_246.pdf</p> <p>Вентиляция : учеб. пособие / В. И. Полушкин [и др.] - М. : ИЦ "Академия", 2008. - 416 с.</p> <p>Гаврилова, А. Е. Деятельность административно-хозяйственной службы [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Гостиничное дело" / А. Е. Гаврилова. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 256 с.</p> <p>Гостиничные комплексы. Организация и функционирование : учеб. пособие / В. А. Романов [и др.]. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс : ИЦ "МарТ", 2010. - 221 с.</p> <p>Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания : учеб. / И. Ю. Ляпина ; под ред. А. Ю. Лапина. - 5-е изд., испр. и доп. - М. : ИЦ "Академия", 2007. - 208 с.</p>
8	12	<p>Техническое оснащение систем безопасности на предприятиях сферы сервиса Необходимо подготовить доклад по одной из следующих тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Биометрика: причины быстрого развития ID-систем за последний год, возможные трудности, общие проблемы отрасли 14. Технология распознавания лица 15. Радужная оболочка и сетчатка глаза 16. Открытая криптология: современные тенденции обеспечения защиты электронного документооборота 17. Система охраны периметра; 18. Система охранной и тревожной сигнализации; 19. Система охранного телевидения; <p>Вопросы для самостоятельного изучения по теме:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сканирование отпечатка пальца (AFIS) 2. Распознавание подписи 3. Распознавание голоса 4. Система подключения к внешним службам связи; 5. Система защиты информации; 	<p>Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] : учеб. пособие / Ю. Ф. Волков. - Ростов н/Д : Феникс, 2003. - 352 с.</p> <p>Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормат. документов / сост. Ю. Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.</p> <p>Кара, А. Н. Экономика сферы обслуживания : учеб. пособие / А. Н. Кара, Е. Е. Спиридонова, Н. А. Воронина ; под ред. Л. И. Ерохиной. - М. : ИЦ "Академия", 2010. - 320 с.</p> <p>Синянский, И. А. Типология зданий и сооружений : учеб. пособие / И. А. Синянский, Н. И. Манешина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2006. - 176 с.</p>
9	12	<p>Современные технологии транспортного обеспечения Виды транспорта История развития коммуникаций Современные коммуникации и средства связи. Их роль в организации путешествий Технологии обслуживания потребителей транспортных услуг Обслуживание туристов на авиатранспорте Принципы обслуживания на водном транспорте (паромы, круизные суда)</p>	<p>Бутко, И. И. Транспортное обслуживание туризма : учеб. пособие / И. И. Бутко, В. А. Ситников. - М. ; Ростов н/Д : МарТ, 2006. - 336 с.</p> <p>Бутко, И. И. Туризм. Транспортные туры и круизы [Текст] : учеб. пособие / И. И. Бутко. - Ростов н/Д : Феникс : ИЦ "МарТ", 2010. - 332 с.</p> <p>Кусков, А. С. Транспортное обеспечение в туризме : учеб. / А. С. Кусков, Ю. А. Джаладян. - М. : Кнорус, 2008. - 368 с.</p> <p>Осипова, О. Я. Транспортное обслуживание туристов : учеб. пособие / О.</p>

			<p>Я. Осипова. - 4-е изд., испр. и доп. - М. : ИЦ "Академия", 2008. - 384 с.</p> <p>Сханова, С. Э. Транспортно-экспедиционное обслуживание : учеб. пособие / С. Э. Сханова, О. В. Попова, А. Э. Горев. - 3-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2010. - 432 с.</p>
10	12	<p>Системы автоматизации управления гостиничным, ресторанным бизнесом и индустрией развлечений</p> <p>Анализ рынка прикладных программ автоматизации. Характеристика и функциональные возможности программных комплексов автоматизации работы. Системы автоматизации розничной продажи услуг. Системы автоматизации маркетинговой работы, бухгалтерского учета. Системы автоматизации контроля авиаперевозок. Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ в туризме. Системы автоматизации делопроизводства и документооборота</p> <p>Классификация систем бронирования и резервирования. Характеристика и функциональные возможности отечественных и зарубежных систем бронирования и резервирования. Международные нормативно-правовые акты по использованию систем бронирования и резервирования. Национальная система бронирования</p> <p>Общая характеристика гостиничного бизнеса. Понятие автоматизированной системы управления гостиницей. Обзор рынка программного обеспечения управления гостиницей. Характеристика программных систем управления гостиницей, представленных на российском рынке. Электронные системы продаж в управлении гостиничным бизнесом</p> <p>Понятие автоматизированной системы управления рестораном. Техническое и программное обеспечение ресторанного бизнеса. Российские и зарубежные продукты для ресторанного бизнеса. Программное обеспечение контроля службы питания. Программное обеспечение автоматизации казино, боулинга, бильярда</p>	<p>Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учеб. пособие / Н. Ю. Арбузова. - М. : ИЦ "Академия", 2009. - 224 с.</p> <p>Асанова, И. М. Деятельность службы приема и размещения [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Туризм" / И. М. Асанова, А. А. Жуков. - М. : ИЦ "Академия", 2011. - 288 с.</p> <p>Гаврилова, А. Е. Деятельность административно-хозяйственной службы [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Гостиничное дело" / А. Е. Гаврилова. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 256 с.</p> <p>Гостиничные комплексы. Организация и функционирование : учеб. пособие / В. А. Романов [и др.]. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс : ИЦ "МарТ", 2010. - 221 с.</p> <p>Федцов, В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса : учеб. пособие / В. Г. Федцов. - Ростов н/Д : Феникс, 2008. - 503 с.</p> <p>Чудновский, А. Д. Информационные технологии управления в туризме : учеб. пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова. - 3-е изд., стер. - М. : Кнорус, 2009. - 104 с.</p>

Виды, график контроля СРС, (по решению кафедры УМКС/УМКН).

10. Расчетно-графическая работа
не предусмотрена учебным планом

11. Курсовая работа
не предусмотрена учебным планом

12. Курсовой проект
не предусмотрен учебным планом

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Вопросы для зачета
не предусмотрен учебным планом

Вопросы для экзамена

1. Место и роль технологий в современных бизнес-процессах и в обеспечении обслуживания клиентов
2. Исторический обзор развития техники
3. Основные направления развития информационных технологий в сервисной деятельности
4. Технологии организации питания
5. Организация обслуживания в ресторане
6. Разработка концепции предприятия питания
7. Тепловое оборудование предприятий питания
8. Механическое оборудование предприятий питания
9. Холодильное оборудование предприятий питания
10. Посудомоечное оборудование предприятий питания
11. Нейтральное и вспомогательное оборудование предприятий питания
12. Техническое обеспечение гостиничного бизнеса
13. Системы клининга
14. Системы вентиляции помещений
15. Системы кондиционирования помещений
16. Очистка и ионизация воздуха
17. Системы отопления
18. Техническое оснащение систем безопасности на предприятиях сферы сервиса
19. Видеонаблюдение
20. Системы пожарной сигнализации
21. Системы охранной сигнализации
22. Системы контроля за доступом на предприятиях сервиса
23. Оборудование спортивных комплексов
24. Техническое оснащение бассейнов
25. Оборудование предприятий индустрии красоты
26. Системы наземного транспорта
27. Системы воздушного транспорта
28. Системы водного транспорта
29. Системы автоматизации управления гостиничным, ресторанным бизнесом и индустрией развлечений
30. Обучение персонала предприятий сервиса работе с техническими устройствами

Тестовые задания по дисциплине

1. Самые производительные посудомоечные машины:
 1. Туннельные машины
 2. Фронтальные машины
 3. Купольные машины
 4. Стakanомоечные машины

2. Миксер планетарный – это:
 1. Автомат для производства печенья
 2. Оборудование для производства мучных изделий
 3. Гастрономическая машина
 4. Разновидность соковыжималки

3. Данный вид холодильного оборудования позволяет сохранять готовую пищу в исходном состоянии длительное время с соблюдением современных требований гигиенической безопасности:
 1. Шкафы комбинированные
 2. Шкафы морозильные
 3. Аппараты шоковой заморозки
 4. Шкафы холодильные
 5. Столы морозильные

4. Необходимо указать вид оборудования:
 1. Куттер
 2. Мармит
 3. Тестораскаточная машина
 4. Слайсер

5. Какая система пожаротушения наиболее часто применяется в гостиницах?
Система водяного пожаротушения
Система газового пожаротушения
Система порошкового пожаротушения
Система аэрозольного пожаротушения

6. Самолеты класса XWB производятся компанией:
Окб А.С. Яковлева
Airbuss
Boeing

7. Легендарная "Queen Elizabeth 2" принадлежит компании:
 1. Princess cruises
 2. Crystal cruises
 3. Cunard line

8. Процесс превращения нейтральных атомов и молекул воздушной среды в электрически заряженные частицы:
 1. Кондиционирование
 2. Аэрация
 3. Рекуперация
 4. Ионизация

9. Современные высокоскоростные поезда TGV – это:
 1. французская сеть скоростных электропоездов
 2. немецкая сеть скоростных электропоездов
 3. испанская сеть скоростных электропоездов

10. Совокупность технических средств идентификации персонала и посетителей и исполнительных механизмов организации прохода:
 1. Биометрическая идентификация
 2. Система контроля доступа
 3. Поддержание определенного состава воздушной среды в помещении

4. Система пожарной безопасности

11. Мармиты предназначены для:

1. Быстрого приготовления первых и вторых блюд
2. Быстрой заморозки продуктов
3. Поддержания уже приготовленных блюд в горячем состоянии
4. Дезинфекции помещения питания

12. Электрическая плита, разогревающая металлическую посуду вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем, частотой 20-100 кГц

1. Электрическая плита
2. Газовая плита
3. Микроволновая плита
4. Индукционная плита

13. Линии раздачи в ресторанах быстрого питания состоят из:

1. Прилавка для кассы, тепловых и охлаждаемых столов, мармитов, кондитерских витрин
2. Передвижных охлаждаемых шкафов, мармитов, фритюрниц, прилавка для кассы, кондитерских витрин
3. Стола шведского охлаждаемого, печи конвекционной, прилавка для кассы, мармитов, кондитерских витрин

14. Цех, который работает самостоятельно, независимо от кухни:

1. Подсобный цех
2. Кондитерский цех
3. Доготовочный цех
4. Заготовочный цех
5. Вспомогательный цех

15. Пароконвектомат – это:

1. Разновидность микроволновых печей
2. Прибор для измерения влажности в рабочем помещении
3. Аппарат для поддержания постоянной температуры в помещении
4. Аппарат для приготовления пиццы на основе циркуляции горячего воздуха и увлажнения

16. Необходимо указать вид оборудования:

1. Аппарат шоковой заморозки
2. Ротационная печь
3. Тестораскаточная машина
4. Миксер планетарный
5. Гастрономическая машина

17. Пространство для посетителей

от 25 до 100 человек. Ассортимент может быть общий, либо специализированный.

Самообслуживание.

1. Закусочная
2. Столовая
3. Ресторан
4. Кафетерий

18. Основная часть конструкции самолета, создаёт необходимую тягу во всём диапазоне эксплуатационных условий:

1. Форсаж
2. Силовая установка
3. Оперение
4. Фюзеляж
5. Крыло

19. Креманка – это:

1. Кастрюля с крышкой
2. Чайник для кипятка

3. Маленькая вазочка на высоких ножках, предназначенная для подачи мороженого, мусса, желе
4. Салфетница для бумажных салфеток
- 5.
20. Охрана отдельных предметов сейфов и шкафов, музейных ценностей осуществляется датчиками:
1. Активными инфракрасными
 2. Акустическими
 3. Магнитоиндукционными
 4. Магнитоконтактными
 5. Радиолучевыми
 6. Световыми
 7. Тепловыми сенсорами
 8. Электростатическими
21. Температура подачи красного вина
22. Что означают аббревиатура «VS» на этикетке?
23. В чем разница между Бренди и коньяком?

14. Образовательные технологии

Учебный процесс организован по смешанному педагогическому варианту (классическому и нетрадиционному). В него включается лекционный блок, блок практический занятий, организация самостоятельной работы студентов, деловые игры, тесты и итоговый контроль полученных знаний. В интерактивном формате предполагаются следующие занятия:

1. Лекция «Технологии организации питания». Проведение данной лекции предполагается в интерактивном формате в виде обсуждения темы лекции со студентами. Студенты, имеющие опыт работы в ресторанном бизнесе смогут высказаться, рассказав их личный опыт по организации питания.

2. Практическое занятие «Современные технологии транспортного обеспечения». Проведение данного практического занятия предполагается в интерактивном формате в виде круглого стола, с заранее подготовленными сообщениями по современной проблематике транспортного сервиса.

3. Практическое занятие «Технологическое оборудование предприятий питания». Проведение данного практического занятия предполагается в интерактивном формате в виде обсуждения технологического оборудования предприятий питания со студентами. Студенты, имеющие опыт работы в ресторанном бизнесе смогут высказаться, рассказав их личный опыт по работе с оборудованием. Как вариант данное занятие может проводиться в виде круглого стола, с заранее подготовленными сообщениями.

15. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Список основной рекомендуемой литературы:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - Электрон. текстовые дан. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM). Режим доступа: http://lib.sstu.ru/books/Ld_246.pdf

2. Гаврилова, А. Е. Деятельность административно-хозяйственной службы [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Гостиничное дело" / А. Е. Гаврилова. - М. : ИЦ "Академия", 2018. - 256 с.

3. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование : учеб. пособие / В. А. Романов [и др.]. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс : ИЦ "МарТ", 2016. - 221 с.

4. Скобельцына, А. С. Технологии и организация экскурсионных услуг : учеб. пособие / А. С. Скобельцына, А. П. Шарухин. - М. : ИЦ "Академия", 2016. - 192 с.

5. Сханова, С. Э. Транспортно-экспедиционное обслуживание : учеб. пособие / С. Э. Сханова, О. В. Попова, А. Э. Горев. - 3-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 432 с.

Список дополнительной литературы:

1. Математические методы в технике и технологиях - ММТТ - 27 [Электронный ресурс] : в 12 т. : сб. трудов / Саратовский гос. техн. ун-т им. Гагарина Ю. А., Международная научная конференция "Математические методы в технике и технологиях ММТТ - 27" (XXVII ; 22-24 апреля 2014 г. ; Саратов); ред. А. А. Большаков. - Электрон. текстовые дан. - Саратов : СГТУ, 2014 - Режим доступа: http://lib.sstu.ru/books/t12_1.pdf (Полный текст).

2. [Электронный ресурс] : учебное пособие / Никуленкова Т.Т. - Москва : Колосс, 2007. - . - ISBN 978-5-9532-0590-0 : Б. ц. Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785953205900.html>

3. Управление устойчивым ростом и развитием эколого-экономических и социальных систем [Текст] : сб. науч. тр. / М-во образования и науки Рос. Федерации, Саратовский гос. техн. ун-т ; отв. ред. Л. О. Сердюкова. - Саратов : СГТУ, 2010. - 208 с.

4. Цивилизационный кризис и национальная безопасность России : сб. науч. ст. / Сарат. гос. техн. ун-т (Саратов); ред. А. А. Понукалин. - Саратов : ИЦ "Наука", 2007 - . Ч. 1. - 2007. - 280 с.

5. Экология: синтез естественно-научного, технического и гуманитарного знания [Текст] : сб. науч. статей / Саратовский гос. техн. ун-т, Всероссийский науч.-практич. форум "Экология: синтез естественно-научного, технического и гуманитарного знания" (3 ; октябрь 2012 г. ; Саратов), Междунар. школа интерэкоправа (октябрь 2012 г. ; Саратов); ред.: А. В. Иванов, М. В. Ковалев. - Саратов : СГТУ, 2011 - . Вып. 3. - 2014. - 184 с.

Периодические издания:

1. Автоматизация и современные технологии : межотрасл. науч.-техн. журн.
2. Вентиляция, отопление, кондиционирование воздуха, теплоснабжение и строительная теплофизика
3. Вестник компьютерных и информационных технологий (архив: до 2012 гг.)
4. Вестник Саратовского государственного технического университета
5. Железнодорожный транспорт: науч.-теорет. техн.-экон. журн. (архив: до 2009 гг.)
6. Инновационная деятельность (архив: 2010 – 2014 гг.)
7. Информационные технологии: теорет. и прикл. науч.-техн. журн.
8. Менеджмент в России и за рубежом
9. Отель: журн. гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства (архив: 2011 – 2012 гг.)
10. Системы управления и информационные технологии: науч.-техн. журн.

11. Транспорт Российской Федерации: журнал о науке, экономике, практике (архив: 2010 г.)
12. Туризм: право и экономика

Интернет-ресурсы:

1. ProHotel.ru — информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу. , [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://prohotel.ru/>
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_31985-2013
3. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания [Электронный ресурс] Режим доступа: http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_%D0%A0_50762-2007
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования [Электронный ресурс] Режим доступа: http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_%D0%A0_50764-2009
5. Новости индустрии гостеприимства, Hotel News Resource [Электронный ресурс] Режим доступа: www.hotelnewsresource.com
6. Новости ресторанного бизнеса, Technomic. Food industry. Facts.Insights. Consulting. [Электронный ресурс] Режим доступа: www.technomic.com
7. Общепит: бизнес и искусство. Журнал. [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.panor.ru/journals/obshepit/new/index.php?ELEMENT_ID=108731&IBLOCK_ID=194#prettyPhoto
8. Статистические сборники ФСГС «Платное обслуживание населения в России», «Туризм в цифрах», [Электронный ресурс]: официальный сайт ФСГС, Режим доступа: www.gks.ru

Стандарты:

1. Оборудование технологическое для предприятий торговли и общественного питания. Термины и определения [Текст] : стандарт. - Взамен ГОСТ 16318 - 70. - М. : Изд-во стандартов, 1977. - 20 с.
2. Плиты кухонные для предприятий общественного питания. Типы, основные параметры и размеры [Текст] : стандарт. - М. : Изд-во стандартов, 1969. - 4 с.

16. Материально-техническое обеспечение

Для преподавания дисциплины «Б.1.3.10.1. Техника и технология социально-культурного сервиса» студентам заочного отделения, обучающимся по направлению 43.03.01 «Сервис» используется следующее оборудование в мультимедийном классе 5/203: доска интерактивная SMARTBOARD 680 и сопутствующее оборудование, проектор Acer PD-27D, ноутбук ASUS, ноутбук SONY VAIO, ноутбук тип 1, видеоматериалы. Учеб. ауд. 5/233, 234, 235: моноблок Toshiba VTW 21FPR; видеочасть Panasonic VZ-18, ноутбук ASUS, ноутбук SONY VAIO, ноутбук тип 1, видеоматериалы, наглядные пособия.