

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЕМЕ

ИНСТИТУТ

КАФЕДРА ТРАНСПОРТНЫХ ПРОЦЕССОВ, СЕРВИСА И ДИЗАЙНА

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СЕРВИСА И ТУРИЗМА

Рабочая программа дисциплины

по направлению подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация

Бакалавр

Программа прикладного бакалавриата

Форма обучения

Очно-заочная

Артем 2018

Рабочая программа дисциплины Техника и технология на предприятиях сервиса и туризма составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (утв. приказом Минобрнауки России от 04.12.2015г. №1432) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 05.04.2017г. № 301).

Рабочая программа разработана на основании рабочей программы, составленной Бойцовой Т.М., д-р техн. наук, профессором кафедры туризма и экологии, Владивостокского государственного университета экономики и сервиса

Утверждена на заседании кафедры ТЭ от 15 мая 2018 г., протокол № 10

Составитель: Морозова А.С., старший преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна

Утверждена на заседании кафедры от «07» 06 2018 г., протокол № 20

Заведующий кафедрой (разработчика) _____ *Старичкова* _____ Н.В. Старичкова
« 07 » 06 2018 г.

Заведующий кафедрой (выпускающей) _____ *Старичкова* _____ Н.В. Старичкова
« 07 » 06 2018 г.

1 Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины – формирование у будущих специалистов теоретических основ и практических навыков, связанных с техническим оснащением субъектов хозяйственной деятельности, с учетом специфики объектов сервиса и туристских предприятий.

В процессе достижения цели решаются следующие задачи:

- формирование системного представления об основах инженерно-технического оснащения предприятий сервиса и туризма;
- изучение особенностей предназначения и технологии использования оборудования предприятий;
- овладение методами расчета и подбора технических средств для оказания услуг, определения эффективности используемых технологий и технических средств.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, владения и/или опыт деятельности, характеризующие этапы/уровни формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы в целом. Перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины, приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Формируемые компетенции

Название ОПОП ВО (сокращенное название)	Компетенции	Название компетенции	Составляющие компетенции	
43.03.03 «Гостиничное дело»	ПК-5	способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	Знания:	организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения
			Умения:	выявлять основные проблемы, связанные с транспортным обеспечением, возникающие как в процессе подготовки тура, так и во время его, а также находить пути их решения
			Владения:	методами контроля и оценки качества гостиничных услуг
	ПК-8	готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с	Знания:	особенностей использования транспортных средств при туристских путешествиях
			Умения:	определять потребность в технических средствах с учетом выполняемых работ и расходоуемого материала в предприятиях индустрии гостеприимства

		требованиями потребителя	Владения:	методами расчета и подбора технических средств для реализации технологических процессов по оказанию услуг в предприятиях индустрии гостеприимства
--	--	--------------------------	-----------	---

3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Техника и технология на предприятиях сервиса и туризма» относится к профессиональному циклу, базовой части учебного плана.

Изучение курса неразрывно связано с другими дисциплинами, формирующими у студентов необходимые знания и навыки.

Для успешного освоения курса студенты должны владеть компетенциями, полученными при изучении дисциплин: «Математика», «Информатика», «Основы туризма и индустрии гостеприимства», «Сервисология», «Безопасность жизнедеятельности», «Введение в профессию».

На компетенциях, формируемых дисциплиной «Техника и технология на предприятиях сервиса и туризма» базируются дисциплины: «Технология и организация услуг питания», «Технология и организация гостиничных услуг», «Санитария и гигиена предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов».

4. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу по всем формам обучения, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП	Форма обучения	Индекс	семестр	Трудоемкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					РС	Форма аттестации	
					Всего	Аудиторная			Внеаудиторная			
						лек	прак	аб	А			СР
Б-ГД	ОЗФО	Б.1.В.05 (19925)	2	3	29	8	12			9	Э	

5 Структура и содержание дисциплины (модуля)

5.1 Структура дисциплины (модуля)

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.

Таблица 3 – Структура дисциплины

	Название темы	Вид занятия	Объем час	Кол-во часов в интерактивной электронной форме	СРС
	Введение. Задачи технического и технологического оснащения предприятий сервиса и туризма	<i>Лекция</i>	2		
		<i>Практическое занятие</i>	2	1	

	Техническая эксплуатация предприятий сервиса	<i>Лекция</i>	1		
		<i>Практическое занятие</i>	2	2	
	Инженерно-техническое оснащение	<i>Лекция</i>	2		
		<i>Практическое занятие</i>	2	2	
	Эксплуатация зданий. Система отопления	<i>Лекция</i>	2		
		<i>Практическое занятие</i>	2	2	
	Эксплуатация зданий. Система водоснабжения и канализации	<i>Лекция</i>	2		
		<i>Практическое занятие</i>	2	2	
	Система вентиляции и кондиционирования	<i>Лекция</i>	1		
		<i>Практическое занятие</i>	2	1	
	Электрическое хозяйство	<i>Лекция</i>	2		
		<i>Практическое занятие</i>	1	2	
	Использование технических средств в оказании социально-культурных и туристских услуг	<i>Лекция</i>	2		
		<i>Практическое занятие</i>	2	2	
	Технологическое оборудование	<i>Лекция</i>	2		
		<i>Практическое занятие</i>	1	2	
0	Современные технологии в сервисе и туризме	<i>Лекция</i>	2		
		<i>Практическое занятие</i>	1	1	

5.2 Содержание дисциплины

Тема 1 Введение. Задачи технического и технологического оснащения предприятий сервиса и туризма. Техническая эксплуатация предприятий сервиса

Содержание темы: Цели и задачи дисциплины. Важность приобретения знаний и структуре и специфики технологических процессов по оказанию основных видов услуг, в том числе в сфере туризма и гостинично-ресторанного бизнеса. Типы и виды услуг по анализу деятельности; сфере применения; отраслевой принадлежности; функциональной сущности. Направления технического прогресса в социально-культурном сервисе и туризме. Современные требования, предъявляемые при введении зданий в эксплуатацию. Деление зданий по сроку службы. Виды износа зданий: физический и моральный. Комплекс организационных и технических мероприятий при эксплуатации зданий. Виды ремонта: текущий и капитальный. Конструктивные элементы зданий.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекция, Практические занятия.

Форма текущего контроля: подготовка обзора, обсуждение результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата.

Тема 2 Инженерно-техническое оснащение. Эксплуатация зданий. Система отопления. Эксплуатация зданий. Система водоснабжения и канализации. Система вентиляции и кондиционирования

Содержание темы: Инженерно-техническое оснащение включает в себя: инженерное оборудование; телекоммуникационные системы; технологическое оборудование. Виды инженерного оборудования. Санитарно-технические системы (отопление, водоснабжение, вентиляция, кондиционирование, канализация). Энергетическое хозяйство. Лифтовое хозяйство. Виды телекоммуникационных систем. Технологическое оборудование необходимое для обеспечения санитарного состояния здания, помещений, оборудования, инвентаря, работы сферы услуг. Теплопотребление – использование теплоты санитарно-техническими системами в процессе их функционирования. Характеристика теплоносителей. Классификация систем отопления по радиусу

действия. Характеристика системы водяного отопления. Виды отопительных приборов. Характеристика системы панельно-лучистого отопления. Характеристика системы воздушного отопления. Электрическое отопление, как система дополнительного обогрева. Задачи системы холодного водоснабжения на хозяйственно-питьевые, производственные, противопожарные нужды. Основные компоненты системы водоснабжения. Автоматические средства пожаротушения: спринклерные системы, дренчерные системы. Горячее водоснабжение: местное, центральное, централизованное. Схема сети горячего водоснабжения. Разделение системы канализации в зависимости от характера водоснабжения. Экологические требования к системе эксплуатации зданий. Характеристика системы вентиляции. Понятие кратности воздухообмена. Классификация системы вентиляции: в зависимости от способа, вызывающего движение воздуха; по зоне действия; по функциональному назначению. Характеристика, функции и назначение системы кондиционирования воздуха. Устройство и назначение кондиционера. Классификация систем кондиционирования по расположению относительно обслуживаемых помещений. Промышленные полупромышленные и бытовые кондиционеры. Оконные, мобильные и сплит-системы. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования. Причины ухудшения работы, снижения кратности воздухообмена. Механические загрязнения. Недогрев или перегрев воздуха. Техника безопасности при эксплуатации. Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекция, Практические занятия.

Форма текущего контроля: участие в семинаре, обсуждение результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата.

Тема 3 Электрическое хозяйство. Использование технических средств в оказании социально-культурных и туристских услуг.

Технологическое оборудование . Современные технологии в сервисе и туризме

Содержание темы: Характеристика электрической сети зданий сервиса и гостинично-ресторанных комплексов. Электрические сети для внутреннего потребления и наружного потребления. Электроснабжение инженерного оборудования зданий и помещений. Электроснабжение технологического оборудования и бытовых приборов. Электроснабжение телекоммуникационных систем. Основные элементы электрических сетей. Особенности электроснабжения противопожарной и охранной сигнализаций. Система наружного освещения. Рабочее и аварийное освещение (освещение безопасности и эвакуационное освещение). Виды осветительных приборов. Грузоподъемные устройства, их характеристика. Техника безопасности в электрическом хозяйстве. Важность и необходимость организации современных телекоммуникационных систем для предприятий сервиса. Телекоммуникационные системы, как системы связанные с возможностью передачи аудио-, видео- и других видов информации с помощью различных электромагнитных процессов. Структурированная кабельная сеть. Местная телефонная сеть. Радиотелефонная сеть. Локальная компьютерная сеть. Комплексная система обеспечения безопасности. Классификация оборудования по технологическому назначению. Разделение машин по принципу действия. Основные характеристики оборудования (часовая производительность, потребляемая мощность электродвигателя, скорость движения рабочего органа, габариты). Виды производительности машин (теоретическая, технологическая, эксплуатационная). Основные технико-эксплуатационные характеристики (удельная производительность, удельная мощность, удельная металлоемкость, удельный расход электроэнергии, коэффициент использования). Характеристика аппаратов и машин. Основные отличия, предназначение и использование. Технологии разделения неоднородных систем (пыль, дым, туман, пена и др.) Аппараты для разделения неоднородных систем. Современные технические средства для нагревания. Технологии и технические средства для охлаждения и замораживания. Современное холодильное оборудование. Направление научно-технического прогресса в развитии техники и технологии для предприятий и учреждений социально-культурного сервиса и туризма. Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекция

Практические занятия.

Форма текущего контроля: подготовка обзора, обсуждение результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата.

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Примерная тематика рефератов следующая:

1. Типы зданий для сервиса, особенности их расположения и эксплуатации
2. 2. Виды современных отопительных приборов, их предназначение, эксплуатация и техника безопасности.
3. Способы теплоснабжения ГРК загородного типа.
4. Особенности водоснабжения ГРК загородного типа.
5. Техника и технология обслуживания клиентов на предприятиях бытового обслуживания.
6. Основное техническое оснащение туристических фирм.
7. Техника и технология обслуживания клиентов на предприятиях транспортных компаний.
8. Техника и технология обслуживания на предприятиях бытового обслуживания.
9. Основное техническое оснащение игорных заведений.
10. Техническое оснащение спортивно-оздоровительных клубов.
11. Техническое оснащение и технология обслуживания в спортивных бассейнах.
12. Основное техническое оснащение банковских учреждений.
13. Техника и технология обслуживания клиентов в барах.
14. Основное техническое оснащение ночных развлекательных клубов.
15. Техническое оснащение и технология обслуживания клиентов в клининговых компаниях.
16. Техника и технология обслуживания в салонах красоты.
17. Основные виды холодильного оборудования.
18. Современное оборудование для уборки помещений в офисах и ГРК.
19. Современное оборудование для уборки территории вокруг ГРК.
20. Техника и технология оказания почтовых услуг.
21. Техника и технология обслуживания клиентов на предприятиях общественного питания.

7. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

- Информационные технологии: ABYY FineReader 10 Professional Russian
- Информационные технологии: Acrobat Professional 9.0 English
- Информационные технологии: Microsoft Windows XP Professional

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

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине созданы фонды оценочных средств (Приложение 1).

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения

дисциплины (модуля)

а) основная литература

1. Ветитнев А.М., Коваленко В.В., Коваленко В.В. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для академического бакалавриата [Электронный ресурс] : М.:Издательство Юрайт , 2018 - 402 - Режим доступа: <https://biblionline.ru/book/685C0445-1312-4020-A7B4-94AEB0978EBE>
2. Джум Татьяна Александровна. Организация гостиничного хозяйства : Учебное пособие

[Электронный ресурс] : Магистр , 2016 - 400 - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=519396>

3. Кузин, Николай Яковлевич. Управление технической эксплуатацией зданий и сооружений : учеб.

пособие для студентов вузов / Н. Я. Кузин, В. Н. Мищенко, С. А. Мищенко - 2-е изд., перераб. и доп. - М. :

ИНФРА-М, 2014 - 156 с.

4. Организация гостиничного дела : учеб. пособие для студентов вузов, обуч. по направл. подгот.

"Гостиничное дело" / [авт.: Н. Г. Новиков и др.] ; под ред. Л. И. Черниковой ; Рос. гос. ун-т туризма и сервиса

- М. : КНОРУС, 2016 - 192 с.

5. Техника и технологии переработки сыпучих материалов : учебное пособие [Электронный ресурс] –

Тамбов, 2013 - 86 - Режим доступа:

http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=277981

6. Шитов, Виктор Николаевич. Информационные технологии в туристской индустрии : учеб. Пособие

для студентов вузов, обуч. по направл. подгот. "Туризм" (бакалавриат) / В. Н. Шитов - М. : КНОРУС, 2016 –

386 с.

б) дополнительная литература

7. Тимохина, Татьяна Леопольдовна. Организация административно-хозяйственной службы

гостиницы : учебное пособие для студентов вузов / Т. Л. Тимохина - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2012 - 256 с. :

ил.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

а) полнотекстовые базы данных

· Электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»

· Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM

· Электронно-библиотечная система издательства "Юрайт"

б) интернет-ресурсы

· Ветитнев А.М., Коваленко В.В., Коваленко В.В. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ВТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для академического бакалавриата [Электронный ресурс] : М.:Издательство Юрайт, 2018 - 402 - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/685C0445-13124020-A7B4-94AEB0978E8E>

· Джум Татьяна Александровна. Организация гостиничного хозяйства : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Магистр, 2016 - 400 - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=519396>

· Техника и технологии переработки сыпучих материалов : учебное пособие [Электронный ресурс] Тамбов, 2013 - 86 - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=277981

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости) · ABBYY FineReader 10 Professional Russian · Acrobat Professional 9.0 English · Microsoft Windows XP Professional

12. Электронная поддержка дисциплины (модуля) (при необходимости)

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)