

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛИМК

Дата подписания: 19.09.2021 17:56:05

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187cddc5d14b3ba82fa3f663e010c359e4a66b8821c5e

Аннотация к рабочей программе

дисциплины «**Техническое и технологическое оснащение**

**предприятий ресторанной деятельности»**

**Цели преподавания дисциплины:** предоставление студентам суммы теоретических знаний и практических навыков для работы в предприятиях общественного питания по подбору, оценки, и организации обслуживания торгово-технологического оборудования

#### **Задачи изучения дисциплины:**

представлять устройство машины, структурную схему машины, виды приводов; знать технико-экономические характеристики оборудования, в том числе: мощность, производительность, КПД; владеть классификацией торгово-технологического оборудования для предприятий общественного питания; знать устройство, назначение и виды механического оборудования; устройство, назначение и виды теплового оборудования; представлять устройство, назначение и виды холодильной техники, применяемой на предприятиях питания; знать устройство и виды контрольно-кассовых машин для расчета с посетителя; владеть устройствами и видами весов, применяемых на предприятиях питания; знать технику безопасности при работе на технологическом оборудовании; представлять организацию технического обслуживания и ремонта различных видов оборудования предприятий общественного питания.

#### **Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:**

готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);

готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7);

готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).

**Разделы дисциплины:** Требования к оборудованию как к объекту производства и потребления; Классификация механического оборудования Моечное оборудование, основные способы мытья; Измельчительное и режущее оборудование. Месильно- перемешивающее оборудование; Общие сведения о тепловых аппаратах. Источники тепловой энергии, теплоносители и теплогенерирующие элементы; Варочное оборудование Жарочное оборудование; Универсальное тепловое оборудование Водогрейное оборудование Вспомогательное оборудование; Торговое оборудование; Холодильное оборудование; Холодильное оборудование.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

ЛИНГВИСТИКИ И МЕЖКУЛЬТУРНОЙ  
КОММУНИКАЦИИ

(наименование факультета)

 О.Л. Ворошилова

(подпись, инициалы, фамилия)

«31» августа 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое и технологическое оснащение  
предприятий ресторанной деятельности

(наименование дисциплины)

направление подготовки (специальность) 43.03.03.

(код по системе ИФЭС)

Гостиничное дело

(наименование направления подготовки (специальности))

Ресторанная деятельность

(наименование профиля специализации или мастерской программы)

форма обучения

заочная

(заочная, очно-заочная, заочная)

Курс - 2016

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол №10 от «30» мая 2016г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса, протокол №1 «31» августа 2016 г.

Зав. кафедрой истории и СКС  
Разработчик программы  
к.и.н.

Н.Е.Горюшкина

А.В.Кульчицкий

Согласовано:

Директор научной библиотеки

Макаровская В.Г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол №5 «30» января 2017г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса, протокол №1 «31» августа 2017г.

Зав. кафедрой истории и СКС

Н.Е.Горюшкина

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «30» 03 2017г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса, протокол № 1 «31» 08 2017г.

Зав. кафедрой истории и СКС

Н.Е.Горюшкина

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 4 от 20 05 2016 г., на заседании кафедры ИиСКС от 29.08.19 протокол № 1.  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 5 от 30 01 2017 г., на заседании кафедры ИиСКС от 31.08.20 протокол № 1.  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры ИиСКС от 29.08.19 протокол № 1.  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

# **1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

## **1.1 Цель дисциплины**

Формирование у студентов суммы теоретических знаний и практических навыков для работы в предприятиях общественного питания по подбору, оценке, и организации обслуживания торгово-технологического оборудования

## **1.2 Задачи дисциплины**

- представлять устройство машины, структурную схему машины, виды приводов;
- знать технико-экономические характеристики оборудования, в том числе: мощность, производительность, КПД;
- владеть классификацией торгово-технологического оборудования для предприятий общественного питания;
- знать устройство, назначение и виды механического оборудования; - устройство, назначение и виды теплового оборудования;
- представлять устройство, назначение и виды холодильной техники, применяемой на предприятиях питания;
- знать устройство и виды контрольно-кассовых машин для расчета с посетителя;
- владеть устройствами и видами весов, применяемых на предприятиях питания;
- знать технику безопасности при работе на технологическом оборудовании; - представлять организацию технического обслуживания и ремонта различных видов оборудования предприятий общественного питания.

## **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Обучающиеся должны **знать:**

- место и роль технического и технологического оснащения в ресторанном бизнесе России и мира;
- основные этапы и закономерности развития технического и технологического оснащения предприятий ресторанной деятельности,
- ключевые факты истории ресторанной деятельности;
- понятийно-терминологический инструментарий ресторанной деятельности;
- классификацию средств размещения в России и других странах мира;
- основы управления гостиничным предприятием;
- основные технологии обслуживания с помощью технического и технологического оснащения в ресторанном бизнесе;
- типы и виды технического и технологического оснащения в ресторанной бизнесе структуре;

- основные требования к работникам ресторанной сферы занимающихся техническим и технологическим оснащением; виды взаимоотношений в профессиональной среде;

- специфику работы различных подразделений ресторанов; особенности построения взаимоотношений коллективов в ресторанной деятельности;

- основные модели развития технического и технологического оснащения в ресторанном бизнесе.

**Уметь:**

- использовать понятийно-терминологический инструментарий ресторанного дела;

- классифицировать техническое и технологическое оснащение в ресторанном бизнесе России и в других странах;

- применять основные технологии обслуживания в ресторанной деятельности;

- самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления технологической деятельности;

- осуществлять на практике опыт внедрения гостиничных технологий в работу с потребителями;

- ориентироваться в современных технологиях гостиничной деятельности.

- осуществлять на практике опыт внедрения технологий в работу с потребителями;

- ориентироваться в современных технологиях ресторанной деятельности;

- мотивировать себя к саморазвитию и повышению квалификации;

- применять основные методы технического и технологического оснащения в ресторанном бизнесе для более качественного управления предприятием.

**Владеть:**

- понятийно-терминологическим инструментарием;

- основными методами классификации технического и технологического оснащения предприятий ресторанного бизнеса;

- основными технологиями обслуживания в ресторанной деятельности;

- навыками построения взаимоотношений в профессиональном коллективе, способами мотивирования развития и повышения квалификации;

- практическими навыками анализа ситуации в коллективе ресторанного предприятия.

- навыками руководства работой исполнителей.

- подходами к повышению квалификации.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);

- готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7);

– готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).

## **2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы**

«Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» представляет дисциплину с индексом Б1.В.ДВ.10.2 дисциплины по выбору учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, изучаемая на 2 курсе, 4 семестра.

## **3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетных единиц (з.е.) 108 учебных часов.

Таблица 3.1 – Объем дисциплины по видам учебных занятий

Объем дисциплины	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	8,12
в том числе	
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	4
экзамен	0,12
зачет	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрено
Аудиторная работа (всего)	8
в том числе	
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	90,88
Контроль/экз (подготовка к экзамену)	9

## **4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

### **4.1 Содержание дисциплины**

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	Классификация торгово-технологического оборудования Машина, классы машин. Структурная схема машины.	Механизация и автоматизация технологических процессов приготовления полуфабрикатов и готовой продукции, техническое оснащение предприятий, создание и обеспечение безопасных условий труда, повышению качества и эффективности труда. Различные виды механического, теплового, холодильного и других видах оборудования. Устройство, принципы работы и эффективности использования различного торгово-технологического оборудования для предприятий общественного питания. Классы и виды оборудования, их особенности, технические характеристики, энергопотребление.
2	Требования к оборудованию как к объекту производства и потребления.	Устройство технологической машины, назначение и характеристики ее составляющих частей. Основные виды приводов по видам энергии: электромеханический, гидропривод, пневмопривод. Производительность. Мощность. КПД машины. Требования к оборудованию как к объекту производства и потребления.
3	Классификация механического оборудования Моечное оборудование, основные способы мытья.	Разделение механического оборудования по назначению, по выполнению числа операций, по структуре рабочего цикла. Рабочий цикл машины. Физические основы процесса мойки.
4	Измельчительное и режущее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Универсальные кухонные машины	Отличия способов измельчения: дробления, размола и протирания, а так же динамических и статических методов их реализации. Основы процесса и классификацию способов резания, связав их с требованиями технологии приготовления пищи к исходному сырью. Вспомогательная режущая техника, рыхлители. Устройство взбивальных машин.
5	Общие сведения о тепловых аппаратах. Источники тепловой энергии, теплоносители и теплогенерирующие элементы.	Классификации, принципы индексации теплового оборудования. Принцип трансформирования электрической энергии в тепловую, тепловая мощность, Рабочие камеры варочного оборудования.
6	Варочное оборудование Жарочное оборудование.	Устройство и принцип действия пищеварочных котлов, плит, жарочных шкафов, фритюрниц, кофеварок, кипятильников, вспомогательного теплового оборудования, техника безопасности при работе на этих видах оборудования.
7	Универсальное тепловое оборудование Водогрейное оборудование Вспомогательное оборудование.	Технологические основы тепловой обработки продуктов питания. Классификация теплового оборудования, устройство источников энергии теплового оборудования.
8	Торговое оборудование.	Приборы и оборудование для измерения количества товаров – основы метрологии и погрешности измерений, классификация весоизмерительных устройств, требования, предъявляемые к весам,



		устройство и принцип действия механический и электронных весов, контроль за эксплуатацией весоизмерительного оборудования. Оборудование для расчета с посетителями – классификация, устройство и назначение контрольно-кассовых машин, постановка на учет, контроль и техническое обслуживание контрольно-кассовых машин в предприятиях общественного питания.
9	Холодильное оборудование.	Технологические основы холодильной техники, холодильная машина, хладагенты и хладоносители, приборы автоматического регулирования в холодильном оборудовании, виды и конструктивные особенности холодильного оборудования предприятий общественного питания.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Классификация торгового технологического оборудования Машина, классы машин. Структурная схема машины. Требования к оборудованию как к объекту производства и потребления.	1		1	У-1-2,3 МУ-1	УО Тоф Тзф Тп Кз	ПК -1, ПК-7, ПК – 8.
2	Классификация механического оборудования Моечное оборудование, основные способы мытья. Измельчительное и режущее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Универсальные кухонные машины	1		3	У-1-2,3 МУ-1	УО Тоф Тзф Тп Кз	ПК -1, ПК-7, ПК – 8.
3	Общие сведения о тепловых аппаратах. Источники тепловой энергии, теплоносители и теплогенерирующие элементы. Варочное оборудование Жарочное оборудование.	1		5	У-1-2,3 МУ-1	УО Тоф Тзф Тп Кз	ПК -1, ПК-7, ПК – 8.
4	Универсальное тепловое оборудование Водогрейное оборудование Вспомогательное оборудование. Торговое оборудование. Холодильное оборудова-	1		7	У-1-2,3 МУ-1	УО Тоф Тзф Тп Кз	ПК -1, ПК-7, ПК – 8.

ние.						
------	--	--	--	--	--	--

Р – реферат, УО – контрольный опрос, Т оф – тесты в открытой форме, Тзф – тесты в закрытой форме, Тп – тесты на последовательность, Тз – тесты на соответствие, КЗ – кейс-задача.

## 4.2 Лабораторные и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	Классификация торгово-технологического оборудования Машина, классы машин. Структурная схема машины. Требования к оборудованию как к объекту производства и потребления.	1
2	Классификация механического оборудования Моечное оборудование, основные способы мытья. Измельчительное и режущее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Универсальные кухонные машины	1
3	Общие сведения о тепловых аппаратах. Источники тепловой энергии, теплоносители и теплогенерирующие элементы. Варочное оборудование Жарочное оборудование.	1
4	Универсальное тепловое оборудование Водогрейное оборудование Вспомогательное оборудование. Торговое оборудование. Холодильное оборудование.	1
Итого		4

## 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	Классификация торгово-технологического оборудования Машина, классы машин. Структурная схема машины.	1-2 неделя	10
2	Требования к оборудованию как к объекту производства и потребления.	3-4 неделя	10
3	Классификация механического оборудования Моечное оборудование, основные способы мытья.	5-6 неделя	10
4	Измельчительное и режущее оборудование. Месиль-	7-8 неделя	10

	но- перемешивающее оборудование. Универсальные кухонные машины		
5	Общие сведения о тепловых аппаратах. Источники тепловой энергии, теплоносители и теплогенерирующие элементы.	9-10 неделя	10
6	Варочное оборудование Жарочное оборудование.	11-12 неделя	10
7	Универсальное тепловое оборудование Водогрейное оборудование Вспомогательное оборудование.	13-14 неделя	10
8	Торговое оборудование.	15-16 неделя	10
9	Холодильное оборудование.	17-18 неделя	11
Итого			91

## **5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы, обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

– библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

– имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

– путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

– путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

– путем разработки:

– методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной ра-

боты;

– заданий для самостоятельной работы;

– вопросов к экзамену;

– банка тестов, кейс-задач;

– методических рекомендаций по выполнению практических и самостоятельных работ и т.д.

*типографией университета:*

– помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

– удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## 6 Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 года № 301 по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляция, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 25% аудиторных занятий согласно УП.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№ п/п	Наименование раздела (темы) лекции, практического или лабораторного занятия	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	Варочное оборудование Жарочное оборудование.	практическое занятие с элементами деловой игры и разбор конкретных проблемных ситуаций	2
Итого:			2

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
Готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1).	Человек и его потребности	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Ресторанное дело Технологии гос-	Государственная итоговая аттестация

		<p>тиничной деятельности</p> <p>Банкеты и приемы</p> <p>Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности</p> <p>Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности</p>	
<p>Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7).</p>	<p>Сервисная деятельность</p>	<p>Маркетинг гостиничного предприятия</p> <p>Технология продаж</p> <p>Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности</p> <p>Педагогическая практика</p> <p>Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности</p>	<p>Государственная итоговая аттестация</p>
<p>Готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p>	<p>Человек и его потребности</p>	<p>Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности</p> <p>Ресторанное дело</p> <p>Технологическая практика</p> <p>Преддипломная практика</p> <p>Банкеты и приемы</p> <p>Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности</p>	<p>Государственная итоговая аттестация</p>

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-1/ основной.	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b> 1. Основные технологии гостиничной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> 1. Работать с потребителями.</p> <p><b>Владеть:</b> 1. Навыками применения гостиничных технологий в работе с потребителями.</p>	<p><b>Знать:</b> 1. Современные технологии гостиничной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> 1. На практике применить опыт внедрения гостиничных технологий в работу с потребителями.</p> <p><b>Владеть:</b> 1. Основными методами внедрения гостиничных технологий в практику работы с потребителями.</p>	<p><b>Знать:</b> 1. Принципы всех современных гостиничных технологий.</p> <p><b>Уметь:</b> 1. Свободно ориентироваться в современных технологиях гостиничной деятельности.</p> <p><b>Владеть:</b> 1. Навыками анализа эффективности современных технологий для практики гостиничного дела.</p>
ПК-7/ основной.	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема</p>	<p><b>Знать:</b> 2. Основные принципы применения современных технологий в гостиничной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> 2. Представлять</p>	<p><b>Знать:</b> 2. Способы применения современных технологий в гостиничной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> 2. Ориентироваться в современ-</p>	<p><b>Знать:</b> 2. Знать преимущества и недостатки каждой из технологий, используемых в практике гостиничного дела.</p> <p><b>Уметь:</b> 2. Успешно при-</p>

	<p>ма ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>гостиничные технологии в работе с потребителями.</p> <p><b>Владеть:</b> 2. Методологией применения современных технологий в гостиничной практике.</p>	<p>ных технологиях гостиничной деятельности.</p> <p><b>Владеть:</b> 2. Навыками внедрения гостиничных технологий в практику работы с потребителями.</p>	<p>менять современные технологии гостиничной деятельности в практике работы с потребителями гостиничных услуг</p> <p><b>Владеть:</b> 2. Навыками разработки современных технологий для практики работы с потребителями.</p>
ПК-8/ основной.	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания умения, навыки в типовых и нестандартных</p>	<p><b>Знать:</b> 1. Значение будущей профессии. 2. Принципы мотивации к профессиональной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> 1. Мотивировать себя к производственной деятельности. 2. Определять социальную значимость профессии.</p> <p><b>Владеть:</b> 1. Навыками мотивации к производственной деятельности. 2. Навыками расширения кругозора для осознания важности будущей профессии.</p>	<p><b>Знать:</b> 1. Социальную значимость будущей профессии. 2. Принципы и способы мотивации к профессиональной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> 1. Вычленять главные факторы, влияющие на мотивацию к производственной деятельности. 2. Осознавать социальную значимость профессиональной деятельности.</p> <p><b>Владеть:</b> 1. Практическим и навыками, необходимыми в будущей профессии.</p>	<p><b>Знать:</b> 1. Основные направления, определяющие социальную значимость будущей профессии. 2. Основные методы мотивации к успешной профессиональной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> 1. Формулировать основные факторы мотивации для будущей профессии. 2. Анализировать направления профессиональной деятельности</p> <p><b>Владеть:</b> 1. Практическим и навыками, необходимыми в будущей профессии.</p>

	ситуациях		2. Навыками мотивации к успешной производственной деятельности	2. Методами оценки социальной значимости будущей профессии
--	-----------	--	--	--

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

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Классификация торгово-технологического оборудования Машина, классы машин. Структурная схема машины.	ПК -1, ПК-7, ПК – 8.	Лекции, практические занятия №1, самостоятельная работа студентов	УО Тоф Тзф Тп Кз	Задания для практического занятия №1	согласно таб. 7.2
2	Требования к оборудованию как к объекту производства и потребления.	ПК -1, ПК-7, ПК – 8.	Лекции, практические занятия № 2, самостоятельная работа студентов	УО Тоф Тзф Тп Кз	Задания для практического занятия №2	согласно таб. 7.2
3	Классификация механического оборудования Моечное оборудование, основные способы мытья.	ПК -1, ПК-7, ПК – 8.	Лекции, практические занятия № 3, самостоятельная работа студентов	УО Тоф Тзф Тп Кз	Задания для практического занятия №3	согласно таб. 7.2
4	Измельчительное и режущее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Универсальные кухонные машины	ПК -1, ПК-7, ПК – 8.	Лекции, практические занятия № 4, самостоятельная работа студентов	УО Тоф Тзф Тп Кз	Задания для практического занятия №4	согласно таб. 7.2



5	Общие сведения о тепловых аппаратах. Источники тепловой энергии, теплоносители и теплогенерирующие элементы.	ПК -1, ПК-7, ПК – 8.	Лекции, практические занятия № 5, самостоятельная работа студентов	УО Тоф Тзф Тп Кз	Задания для практического занятия №5	согласно таб. 7.2
6	Варочное оборудование Жарочное оборудование.	ПК -1, ПК-7, ПК – 8.	Лекции, практические занятия № 6, самостоятельная работа студентов	УО Тоф Тзф Тп Кз	Задания для практического занятия №6	согласно таб. 7.2
7	Универсальное тепловое оборудование Водогрейное оборудование Вспомогательное оборудование.	ПК -1, ПК-7, ПК – 8.	Лекции, практические занятия № 7, самостоятельная работа студентов	УО Тоф Тзф Тп Кз	Задания для практического занятия №7	согласно таб. 7.2
8	Торговое оборудование.	ПК -1, ПК-7, ПК – 8.	Лекции, практические занятия № 8, самостоятельная работа студентов	УО Тоф Тзф Тп Кз	Задания для практического занятия №8	согласно таб. 7.2
9	Холодильное оборудование. Технологическое оборудование.	ПК -1, ПК-7, ПК – 8.	Лекции, практические занятия № 9, самостоятельная работа студентов	УО Тоф Тзф Тп Кз	Задания для практического занятия №9	согласно таб. 7.2

### Примеры типовых заданий для текущего контроля

#### Типовые задания для промежуточной аттестации

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме зачета и экзамена. Зачет или экзамен проводится в форме бланкового тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 3 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

*Умения, навыки и компетенции* проверяются с помощью задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

## Тесты

1. Машины периодического действия бывают с:

- а) Месильными емкостями
- б) Однородными баками
- в) Несменными баками
- г) Всё перечисленное

2. Установка отечественного производства М-125 обеспечивает высокое давление до

- а) 6МПа
- б) 10МПа
- в) 15МПа
- г) 25МПа

3. Каким количеством ТЭН обогревается жарочная камера:

- а) Одной
- б) Двумя
- в) Тремя
- г) Четырьмя

4. Батареи охлаждения монтируются на стенах в камере на расстоянии от пола ... мм

- а) 100
- б) 200
- в) 300
- г) 400

5. Что входит в состав гидравлического привода?

- а) Вода
- б) Двигатель внутреннего сгорания
- в) Гидронасос и гидродвигатель
- г) Все вышеперечисленное

6. Тепловая обработка – это...

- а) процесс, при котором продуктивное сырье или полуфабрикат подвергается воздействию тепловой энергии с целью изменения свойств и придания определенных качеств
- б) процесс, при котором продуктивное сырье вращают в барабане с горячим воздухом
- в) процесс, при котором полуфабрикаты и продуктивное сырье моют в горячей воде
- г) нет правильного ответа

7. Где находится парогенератор

- а) под варочными камерами;
- б) в варочных камерах;
- в) возле пароварочного аппарата;
- г) на пароварочном аппарате

8. Для получения кипяченой воды, в которой почти полностью уничтожены содержащиеся в ней микроорганизмы применяют:

- а) Кофеварки
- б) Кипятильники
- в) Водонагреватели
- г) Нет правильного ответа

9. На какое количество групп делятся контрольно-кассовые машины для предприятий общественного питания и торговли:

- а) На 3
- б) На 5
- в) На 4
- г) На 2

10. Какая индексация принята для производства отечественного теплового оборудования?

- а) Цифровая
- б) Буквенная
- в) Буквенно-цифровая
- г) Нет правильного ответа

11. Холодильные камеры малого объема – это:

- а) 0,5-1,5 куб. м
- б) 1,5-2 куб. м
- в) 2-3 куб. м
- г) 3-5 куб. м

12. К нейтральному оборудованию относится:

- а) Миксеры, блендеры
- б) Соковыжималки и кофемолки
- в) Тестомесители и хлеборезки
- г) Столы, стеллажи

13. Соотнесите тип оборудования и характер воздействия на товар:

1) Измельчительно-режущее	А) Охлаждают или подогревают продукт до нужных температур
2) Для охлаждения\подогрева	Б) Нарезают товар до нужных форм и размеров
3) Моечно-очистительное	В) Очищают посуду или подготавливают товар для готовки

14. Расставьте расшифровку каждой буквы технического устройства «КПЭ-100» в том порядке, в котором записано краткое название:

- А) Наименование вида энергии
- Б) Назначение изделия
- В) Основной параметр изделия
- Г) Наименование изделия

15. Что электрогенератор?

Ответ \_\_\_\_\_

### Кейс-задача

Всем известно, что примерно половину коктейлей алкогольных и безалкогольных входит лед. Например, такой часто заказываемый коктейль, как мохито. Для изготовления льда обычно используют ледогенератор. В ресторане ломается ледогенератор, а происходит это из-за некачественной воды. Как должен решить этот вопрос администратор пока ледогенератор будут чинить, как подавать коктейли без льда? Как бы вы поступили в подобной ситуации на месте владельца ресторана? Кто еще может помочь в подобном случае?

## Темы рефератов

1. Классификация торгово-технологического оборудования.
2. Правила эксплуатации электронагревательной аппаратуры и техника безопасности.
3. Вспомогательное тепловое оборудование: тепловые витрины, прилавки самообслуживания, оборудование с функциональными емкостями.
4. Привод машины. Тип и структура.
5. Жаровни, фритюрницы, жарочные и пекарские шкафы, плиты, СВЧ- печи.
6. Электромеханический привод.
7. Кофеварки, кипятивники.
8. Гидропривод, пневмопривод.
9. Электронагреватели, котлы, пароварочные аппараты.
10. Основные технико-экономические характеристики оборудования. Производительность, мощность, КПД.
11. Приемы тепловой обработки. Классификация теплового оборудования.
12. Механическое оборудование предприятий питания. Классификация.
13. Тепловое оборудование. Технологические основы тепловой обработки.
14. Моечное оборудование, основные способы мытья.
15. Холодильные витрины и прилавки, холодильные шкафы, низкотемпературные шкафы и лари, сборные холодильные камеры.
16. Машины для мойки овощей.
17. Приборы автоматического регулирования температуры воздуха в холодильном оборудовании
18. Моечно-очистительные машины.
19. Основные принципы работы паровой компрессионной машины.
20. Холодильные агенты и хладоносители.
21. Посудомоечные машины.
22. Холодильная техника. Технологические основы холодильной техники, холодильная машина и установка.
23. Очистительное оборудование. Основные способы очистки.
24. Оборудование для расчета с покупателями. Классификация и назначение. Работа контрольно-кассовых машин. Техническое обслуживание.
25. Машины для чистки картофеля и корнеплодов.
26. Весы: механические и электронные. Контроль за весоизмерительным оборудованием.
27. Приспособление для чистки рыбы.
28. Весоизмерительное оборудование. Требования: метрологические, эксплуатационные, санитарно-гигиенические.
29. Измельчительное оборудование. Способы измельчения.
30. Сменные исполнительные механизмы универсальных кухонных машин.
31. Машины для нарезания, измельчения и рыхления мясного сырья.
32. Универсальные кухонные машины. Классификация.
33. Машины для нарезки гастрономических товаров, машины для нарезки хлеба.
34. Смесители, тестомесильные машины, взбивальные машины.

35. Машины для нарезки гастрономических товаров, машины для нарезки хлеба.  
36. Перемешивающее оборудование. Основные виды перемешивания.

#### Вопросы коллоквиума

1. Классификация торгово-технологического оборудования.
2. Правила эксплуатации электронагревательной аппаратуры и техника безопасности.
3. Вспомогательное тепловое оборудование: тепловые витрины, прилавки самообслуживания, оборудование с функциональными емкостями.
4. Привод машины. Тип и структура.
5. Жаровни, фритюрницы, жарочные и пекарские шкафы, плиты, СВЧ-печи.
6. Электромеханический привод.
7. Кофеварки, кипятивники.
8. Гидропривод, пневмопривод.
9. Электронагреватели, котлы, пароварочные аппараты.
10. Основные технико-экономические характеристики оборудования. Производительность, мощность, КПД.
11. Приемы тепловой обработки. Классификация теплового оборудования.
12. Механическое оборудование предприятий питания. Классификация.
13. Тепловое оборудование. Технологические основы тепловой обработки.
14. Моечное оборудование, основные способы мытья.
15. Холодильные витрины и прилавки, холодильные шкафы, низкотемпературные шкафы и лари, сборные холодильные камеры.
16. Машины для мойки овощей.
17. Приборы автоматического регулирования температуры воздуха в холодильном оборудовании.
18. Моечно-очистительные машины.
19. Основные принципы работы паровой компрессионной машины.
20. Холодильные агенты и хладоносители.
21. Посудомоечные машины.
22. Холодильная техника. Технологические основы холодильной техники, холодильная машина и установка.
23. Очистительное оборудование. Основные способы очистки.
24. Оборудование для расчета с покупателями. Классификация и назначение. Работа контрольно-кассовых машин. Техническое обслуживание.
25. Машины для чистки картофеля и корнеплодов.
26. Весы: механические и электронные. Контроль за весоизмерительным оборудованием.
27. Приспособление для чистки рыбы.
28. Весоизмерительное оборудование. Требования: метрологические, эксплуатационные, санитарно-гигиенические.
29. Измельчительное оборудование. Способы измельчения.
30. Сменные исполнительные механизмы универсальных кухонных машин.

### Вопросы для собеседования

- 1 Тепловое оборудование. Технологические основы тепловой обработки.
- 2 Моечное оборудование, основные способы мытья.
- 3 Холодильные витрины и прилавки, холодильные шкафы, низкотемпературные шкафы и лари, сборные холодильные камеры.
- 4 Машины для мойки овощей.
- 5 Приборы автоматического регулирования температуры воздуха в холодильном оборудовании.
- 6 Моечно-очистительные машины.
- 7 Основные принципы работы паровой компрессионной машины.
- 8 Холодильные агенты и хладоносители.
- 9 Посудомоечные машины.
- 10 Холодильная техника. Технологические основы холодильной техники, холодильная машина и установка.
- 11 Очистительное оборудование. Основные способы очистки.
- 12 Оборудование для расчета с покупателями. Классификация и назначение. Работа контрольно-кассовых машин. Техническое обслуживание.
- 13 Машины для чистки картофеля и корнеплодов.
- 14 Весы: механические и электронные. Контроль за весоизмерительным оборудованием.
- 15 Приспособление для чистки рыбы.
- 16 Весоизмерительное оборудование. Требования: метрологические, эксплуатационные, санитарно-гигиенические.
- 17 Измельчительное оборудование. Способы измельчения.
- 18 Сменные исполнительные механизмы универсальных кухонных машин.
- 19 Машины для нарезания, измельчения и рыхления мясного сырья.
- 20 Универсальные кухонные машины. Классификация.

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

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- Положение П 02.016–2015 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание

Практическое занятие №1. Классификация торгово-технологического оборудования Машина, классы машин. Структурная схема машины.	2	Выполнил практическое занятие №1, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил практическое занятие №1, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №2 Требования к оборудованию как к объекту производства и потребления.	2	Выполнил практическое занятие №2, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил практическое занятие №2, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №3 Классификация механического оборудования Моечное оборудование, основные способы мытья.	2	Выполнил практическое занятие №3, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил практическое занятие №3, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №4 Измельчительное и режущее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Универсальные кухонные машины	2	Выполнил практическое занятие №4, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил практическое занятие №4, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №5 Общие сведения о тепловых аппаратах. Источники тепловой энергии, теплоносители и теплогенерирующие элементы.	2	Выполнил практическое занятие №5, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил практическое занятие №5, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №6 Варочное оборудование Жарочное оборудование.	2	Выполнил практическое занятие №6, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил практическое занятие №6, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №7 Универсальное тепловое оборудование Водогрейное оборудование Вспомогательное оборудование.	2	Выполнил практическое занятие №7, доля правильных ответов	4	Выполнил практическое занятие №7, доля правильных ответов более



		менее 50%		50%
Практическое занятие №8 Торговое оборудование.	2	Выполнил практическое занятие №8, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил практическое занятие №8, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №9 Холодильное оборудование.	2	Выполнил практическое занятие №9, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил практическое занятие №9, доля правильных ответов более 50%
СРС	Оценивается на практических занятиях	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	Оценивается на практических занятиях	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
ИТОГО	18		36	
СРС	6		28	
ЭКЗАМЕН	0		36	
ИТОГО	24		100	

## 8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### 8.1 Основная учебная литература

1 Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие - Новосибирск: НГТУ, 2013. – 130 с. // Режим доступа - [biblioclub.ru](http://biblioclub.ru)

### 8.2 Дополнительная учебная литература

1. Сервисная деятельность [Текст]: учебное пособие / О. Т. Лойко. - М. : Академия, 2008. - 304 с.
2. Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] : учебник / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2008. - 256 с.
3. 4. Чудновский, Алексей Данилович. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Текст] : учебник / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова. - 3-е изд., стер. - Москва : КноРус, 2017. - 320 с.

### 8.3 Перечень методических указаний

1. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: методические рекомендации по изучению дисциплины / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.А. Колупаев. Курск, 2015. – 24 с.

### 8.4 Другие учебно-методические материалы

#### 8.3 Другие учебно-методические материалы

Список конференций.

Вопросы истории туризма.

Карты:

Плакат № 25 «Мобильные привычки путешественников»

Плакат № 27 «Задачи гостиничной индустрии»

### 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. Электронная библиотека ЮЗГУ, ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет», Приказ ректора университета № 1042а от 28.12.2011, <http://library.kstu.kursk.ru>
2. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина, ФГБУ «Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина», Соглашение о сотрудничестве от 29.12.2016, <http://www.prlib.ru/> Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина, ФГБУ «Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина», Соглашение о сотрудничестве от 29.12.2016, <http://www.prlib.ru/>
3. Научная электронная библиотека eLibrary, ООО «Научная электронная библиотека», Лицензионное соглашение № 919 от 02.02.2012, Договор № SU-12-12/2016-3 от 21.12.2016, <http://elibrary.ru>
4. Электронная библиотека ЮЗГУ, ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет», Приказ ректора университета № 1042а от 28.12.2011, <http://library.kstu.kursk.ru>

### 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного освоения дисциплины «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» необходимо, чтобы в течение семестра студент не пропускал лекции и семинарские занятия, тщательно готовился к каждому практическому занятию и принимал активное участие в обсуждении того или иного вопроса по тематике занятия. Учитывая специфику данной дисциплины, следует достаточно большое время уделять самостоятельной работе над материалом, использовать при подготовке к занятиям не только учебные пособия, но и дополнительную литературу и Интернет.

Регулярные самостоятельные занятия помогут студентам более углубленно, осмысленно изучить курс дисциплины и более качественно подготовиться к итоговому контролю – экзамену. Самостоятельное изучение дисциплины должно быть систематическим. Недопустимо изучать материал частями, пропуская информацию, содержащуюся в предыдущих разделах и темах.

Изучение студентами дисциплины предваряется лекционным материалом и состоит из самостоятельного изучения теоретического материала и решения практических ситуаций.

Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции и семинарские занятия.

На лекциях преподаватель излагает и разъясняет основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студенты должны внимательно слушать и конспектировать лекционный материал.

Практические занятия необходимы для контроля преподавателем подготовленности студентов; закрепления изученного материала; развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений по данной проблематике; приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

На практических занятиях детально изучаются вопросы, указанные в программе. Практическим занятиям предшествует самостоятельная работа студентов, связанная с освоением лекционного материала и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

Практическое занятие может включать в себя элементы индивидуального собеседования. Преподаватель должен осуществлять индивидуальный контроль работы студентов; давать соответствующие рекомендации; в случае необходимости помочь студенту составить индивидуальный план работы по изучению предмета. В процессе подготовки к практическому занятию студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя. Примерные темы докладов, рефератов и вопросов для обсуждения приведены в методических рекомендациях.

Самостоятельная работа - это работа студентов по освоению определенной темы курса, которая предполагает: изучение лекционного материала, учебников и учебных пособий, первоисточников, подготовку докладов и сообщений на практических занятиях, написание рефератов, выполнение дополнительных заданий преподавателя.

Методика самостоятельной работы предварительно разъясняется преподавателем и в последующем может уточняться с учетом индивидуальных особенностей студентов.

### **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

1. Windows 7
2. Windows 10
3. DreamSparkPremiumElectronicSoftwareDelivery
4. MicrosoftOffice 2016
5. LibreOffice
6. OpenOffice
7. 7zip
8. AbbyyFineReader 9

9. KasperskyEndpointSecurity RussianEdition
10. ESET NOD32
11. КонсультантПлюс
12. StatisticaBase 10
13. ProjectProfessional 2016
14. ProjectServer 2016
15. Shelter
16. Бизнес-курс МАКСИМУМ (Версия 1)

## **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно оборудованная аудитория.

1. Комплект мультимедийного оборудования: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Мб/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.

2. Комплект мультимедийного оборудования: ноутбук HP 250 Gb 15,6<sup>2</sup> (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

13 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

№ п/п	Дата	Номера страниц			Всего страниц	Дата	Содержание
		исходный	дополнение	изменения			
1		5-10			2	31.08.2017	Программа аккредитации кафедры на уровне ФГОС №1 от 31.08.2017