

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 30.09.2020 13:38:44
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)

Кафедра истории и социально-культурного сервиса

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 О.Г. Локтионова
« 30 » 09 2020 г.



**Техническое и технологическое оснащения предприятий
ресторанной деятельности**

Методические рекомендации по изучению дисциплины
для студентов направления подготовки 43.03.03

Курск 2018

УДК 640.43:658(0765)

Составитель: А.В. Кульчитцкий

Рецензент

Доктор исторических наук, профессор Н.Н. Коротева

Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 / Юго- Зап. гос. ун-т; сост. А.В. Кульчитцкий. – Курск, 2018. – 30 с.– Библиогр.: с. 30.

Методические рекомендации по изучению дисциплины «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Методические рекомендации соответствуют требованиям программы, утвержденной учебно-методическим объединением по специальности гостиничного дела (УМО АМ).

Предназначены для студентов направления подготовки 43.03.03 дневной и заочной форм обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать *4.02.18* . Формат 60x84 1/16.
Усл.печ. л. 1,8. Уч.изд.л. 1,8. Тираж 100 экз. Заказ *444* Бесплатно.
Юго-Западный государственный университет.
305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Методические рекомендации предназначены для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело изучающих дисциплину федерального компонента государственного стандарта высшего образования «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности».

Содержат базовый вариант рабочей программы, планы семинарских занятий, темы реферативных работ, рекомендуемый список литературы для их подготовки и примерные тестовые задания.

Методические рекомендации позволят повысить качественный уровень подготовки студентов.

Предлагаемые методические рекомендации содержат перечень теоретических вопросов, которые необходимо обсудить при подготовке к каждому занятию и практические задания, выполнение которых будет способствовать лучшему усвоению теоретического материала.

К каждому практическому занятию приводится список литературы, в котором можно найти ответы на поставленные вопросы теории дисциплины.

Содержание учебного курса

1. Классификация торгово-технологического оборудования Машина, классы машин. Структурная схема машины.
2. Требования к оборудованию как к объекту производства и потребления.
3. Классификация механического оборудования Моечное оборудование, основные способы мытья.
4. Измельчительное и режущее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Универсальные кухонные машины.
5. Общие сведения о тепловых аппаратах. Источники тепловой энергии, теплоносители и теплогенерирующие элементы.
6. Варочное оборудование Жарочное оборудование.
7. Универсальное тепловое оборудование Водогрейное оборудование. Вспомогательное оборудование.
8. Торговое оборудование.
9. Холодильное оборудование.

Практическое занятие №1

Классификация торгово-технологического оборудования Машина, классы машин. Структурная схема машины.

Вопросы для обсуждения

1. Опишите механизацию и автоматизацию технологических процессов приготовления полуфабрикатов и готовой продукции, техническое оснащение предприятий, создание и обеспечение безопасных условий труда, повышению качества и эффективности труда?
2. Перечислите виды механического, теплового, холодильного и других видах оборудования?
3. Опишите устройство, принципы работы и эффективности использования различного торгово- технологического оборудования для предприятий общественного питания?
4. Назовите классы и виды оборудования, их особенности, технические характеристики, энергопотребление?

Примерные тестовые задания по теме

1. Торговое оборудование и технические средства различают:
 - а) Для дорогих; дешевых товаров
 - б) Для продовольственных и промышленных товаров; универсальное
 - в) Для электротоваров; товаров ручного пользования
 - г) Для освещения; выделения товара
2. В зависимости от назначения выпускается торговое оборудование:
 - а) Для транспортировки и погрузки
 - б) Для взвешивания
 - в) Для хранения
 - г) Все вышеперечисленное верно
3. В другие города грузы доставляются:
 - а) Самолетами
 - б) Почтой
 - в) Автомобильными поездами
 - г) Поездами
4. Автомобили с изотермическими кузовам предназначены для:

- а) Перевозки замороженных продуктов
- б) Перевозки продуктов, требующих высоких температур
- в) Для перевозки скоропортящихся продуктов
- г) Для транспортировки любых продуктов

5. Оборудование представляет собой:

- а) Совокупность минимально необходимых устройств для перевозки товара
- б) Совокупность устройств, необходимых для сохранения старых и придания новых свойств товарам
- в) Совокупность минимально необходимых устройств для продажи
- г) Минимальны набор устройств для функционирования предприятия

6. Уровень технической оснащенности предприятия показывает:

- а) Насколько предприятие оторвалось от конкурентов
- б) Эффективность изготовления продукции
- в) Зарплату рабочих
- г) Цену на произведенный товар

7. Горячий цех предназначен для:

- а) Изготовления горячих блюд и термической обработки
- б) Обеда рабочих в отведенное время
- в) Дезинфекции товаров методом высоких температур
- г) Отопления предприятия

8. Производительность технологической машины – это:

- а) Количество товара, которое может сделать рабочий
- б) Количество товара, выпущенное за день всей фирмой
- в) Способность машины производить определенное кол-во продукции за единицу времени
- г) Способность рабочего правильно управлять машиной

9. Холодный цех предназначен для:

- а) Охлаждения помещений
- б) Для хранения там продукции
- в) Для изготовления холодных блюд и закусок
- г) Для заморозки рыбы

10. Основной вид оборудования бара:

- а) Бармен
- б) Барная стойка
- в) Миксер

г) Соковыжималка

11. Что можно отнести к малогабаритному оборудованию?

- а) Холодильник
- б) Морозильную камеру
- в) Посудомоечную машину
- г) Гриль

12. Для чего служит слайсер?

- а) Для нарезки гастрономических продуктов
- б) Для упаковывания нарезок
- в) Для комплектации нарезок
- г) Для нарезки рыбы

13. Соотнесите тип оборудования и характер воздействия на товар:

1) Измельчительно-режущее	А) Охлаждают или
2) Для охлаждения\подогрева	подогревают продукт до нужных температур
3) Моечно-очистительное	Б) Нарезают товар до нужных форм и размеров
	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.

В ресторане г. Курска вышло из строя кофе-машина, но работник который отвечает за обслуживание данного оборудования на больничном. Администратор заставляет бармена ремонтировать кофе-машину, а бармен отказался сославшись, что это не входит в его должностные обязанности. Кто

в данной ситуации прав? Как бы вы поступили на месте администратора и бармена? Что предпримет в подобном случае руководство ресторана?

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения темы

1. 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.
2. Сервисная деятельность [Текст]: учебное пособие / О. Т. Лойко. - М. : Академия, 2008. - 304 с.
3. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие - Новосибирск: НГТУ, 2013. – 130 с. // Режим доступа - biblioclub.ru
4. 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.

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.

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

Практическое занятие №2

Требования к оборудованию как к объекту производства и потребления.

Вопросы для обсуждения

1. Опишите устройство технологической машины, назначение и характеристики ее составляющих частей?
2. Назовите основные виды приводов по видам энергии: электромеханический, гидропривод, пневмопривод?
3. Что такое производительность, мощность и КПД машины?
4. Какие существуют требования к оборудованию как к объекту производства и потребления?

Примерные тестовые задания по теме

1. Основным требованием к оборудованию ресторана выступает:
 - а) Малое энергопотребление
 - б) Высокая производительность и прочность
 - в) Огне- и морозоустойчивость
 - г) Заграничное производство
2. Материалы, из которых выполнено оборудование должны быть:
 - а) Разрешены приказом Минздравмедпрома РФ
 - б) Нержавеющими
 - в) Ударопрочными
 - г) Могут быть любыми
3. Влияет ли площадь помещения кухни и площадь заведения на выбор оборудования?
 - а) Да
 - б) Нет
 - в) Да, только площадь помещения кухни
 - г) Да, только площадь заведения
4. Главное требование к холодильным установкам это:
 - а) Малое энергопотребление
 - б) Высокая прочность
 - в) Возможность поддерживать определенную температуру
 - г) Наличие морозильной камеры

5. Какие плиты выгодно использовать?
- а) Газовые
 - б) Электрические
 - в) И газовые, и электрические одновременно
 - г) Индукционные

Кейс-задача.

Студент Анатолий по знакомству устроился главным поваром в ресторане, до этого он работал только в малопопулярных столовых и маленьких кофейнях. Управлял небольшим числом персонала. За день такие заведения посещало не более 30 человек. Однако, в ресторане, в который он устроился, такое количество посетителей могло обслуживаться в один момент одновременно, ведь это был популярный, большой ресторан. Из-за чего ему необходимо было адаптироваться к новым условиям. Будучи главным поваром, он решил немного переоборудовать ресторан. Какое оборудование сможет помочь ему ускорить процесс приготовления блюда, учитывая, что бюджет достаточно большой? Как бы вы поступили на месте владельца ресторана? Прав ли в данной ситуации повар?

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения темы

- 1 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.
2. Сервисная деятельность [Текст]: учебное пособие / О. Т. Лойко. - М. : Академия, 2008. - 304 с.
3. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие - Новосибирск: НГТУ, 2013. – 130 с. // Режим доступа - biblioclub.ru
4. 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.

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.

Практическое занятие №3

Классификация механического оборудования Моечное оборудование, основные способы мытья.

Вопросы для обсуждения

1. Как разделяют механическое оборудования ?
2. Что такое рабочий цикл машины?
3. Опишите физические основы процесса мойки?

Примерные тестовые задания по теме

1. Какая Классификация оборудования для уборочно-моечных работ используется по способу выполнения:
 - а) Ручная;
 - б) Механизированная;
 - в) Всё перечисленное.
2. Струя воды какого давления разрушительна для ряда кухонных покрытий:
 - а) 10МПа
 - б) 15МПа
 - в) 20МПа
 - г) 25Мпа
3. Процесс образования в жидкости пузырьков с последующим схлопыванием называется:
 - а) Посевация
 - б) Кавитация
 - в) Керильция
 - г) Ничего из выше перечисленного
4. Рабочим органом щеточной моечной установки являются:
 - а) Цилиндры
 - б) Гидравлические насосы
 - в) Вращательные компрессоры
 - г) Цилиндрические вращающиеся щетки
- 5) К универсальным машинам специального назначения можно отнести:

- а) УKM-07, УKM-08, УKM-08+
- б) УKM-08, УKM-09
- в) УKM-10, УKM-09
- г) УKM-09

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. 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.
2. Сервисная деятельность [Текст]: учебное пособие / О. Т. Лойко. - М. : Академия, 2008. - 304 с.
3. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие - Новосибирск: НГТУ, 2013. – 130 с. // Режим доступа - biblioclub.ru
4. 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.

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.

Практическое занятие №4.

Измельчительное и режущее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Универсальные кухонные машины

Вопросы для обсуждения

1. Перечислите отличия способов измельчения: дробления, размола и протирания, а так же динамических и статических методов их реализации?
2. В чем заключаются основы процесса и классификацию способов резания, связав их с требованиями технологии приготовления пищи к исходному сырью?
3. Какая существует вспомогательная режущая техника, рыхлители?

4. Опишите устройство взбивальных машин?

Примерные тестовые задания по теме

1. Механизм МС25-200 используется для

- а) перемешивания теста
- б) перемешивания салатов и винегретов
- в) перемешивания картофельного пюре
- г) перемешивания фарша

2. Оборудование должно соответствовать:

- а) требованиям охраны труда на протяжении всего срока эксплуатации +
- б) требованием охраны труда и знаку качества
- в) знаку качества на протяжении всего срока эксплуатации
- г) соответствовать новизне и требованием компании

3. Производственное оборудование во время работы не должно:

- а) быть подключенной к одной сети
- б) быть на полной мощности
- в) работать на протяжении 8 часов
- г) загрязнять окружающую среду выбросами вредных веществ

4. Машины и оборудование, изготовленные на предприятии, должны:

- а) размещаться с учетом требований технической и технологической документации
- б) соответствовать требованиям нормативно-технической документации.
- в) быть окрашены в цвета, соответствующие требованиям нормативной документации.
- г) всё перечисленное

5. Установите правильную последовательность. По окончании работы на машине нужно:

- а) Вынуть валы и лопасти;
- б) Снять резервуар;
- в) Отвернуть стопорный винт;
- г) Отключить от сети питания.

Кейс-задача.

В ресторане «Русское солнце» произошел перебой с электроэнергией, вследствие чего все большое количество варочного оборудования вышло из строя. Необходимо срочно произвести установку нового варочного оборудования. Однако один из совладельцев заведения категорически отказывается это делать и не идет на контакт. Без демонтажа старого оборудования и установки нового ресторан не может возобновить свою работу в обычном режиме. Возможно ли выполнить установку варочного оборудования в ресторане без согласия совладельца? Если «да», то каким образом? Какую должность занимает человек, ответственный за технологическое оборудование? Какие меры он должен принять в сложившейся ситуации?

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения темы

1. 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.
2. Сервисная деятельность [Текст]: учебное пособие / О. Т. Лойко. - М. : Академия, 2008. - 304 с.
3. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие - Новосибирск: НГТУ, 2013. – 130 с. // Режим доступа - biblioclub.ru
4. 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.

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.

Практическое занятие №5

Общие сведения о тепловых аппаратах. Источники тепловой энергии, теплоносители и теплогенерирующие элементы.

Вопросы для обсуждения

1. Перечислите классификации, принципы индексации теплового оборудования?
2. Что такое теплообмен?
3. Опишите в чем заключается принцип трансформирования электрической энергии в тепловую, тепловая мощность, рабочие камеры варочного оборудования?

Примерные тестовые задания по теме

1. 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
2. Недостаток тепловой обработки:
 - а) Слишком горячо
 - б) Разрушает витамины и полезные вещества в продукте
 - в) Разрушает оболочку продукта
 - г) Приводит к преждевременной готовке продукта
3. При каком способе тепловой обработки продукт разогревается равномерно?
 - а) Тушение
 - б) Варка
 - в) Жарка
 - г) Припускание

4. В каком диапазоне находится температура при жарке или варке?

- а) 75-90 градусов
- б) 90-100 градусов
- в) 60-75 градусов
- г) 100-120 градусов

5. Какие существуют способы передачи тепла?

- а) Молекулярный
- б) Лучистый
- в) Конвективный
- г) Все вышеперечисленное

Кейс-задача

Для обслуживания площади ресторана и кухни, требуется покупка и установка нового теплооборудования. Монтаж всего комплекта оборудования обойдется в 1000.000 руб. Обслуживание системы обычно составляет от 10 до 15% от стоимости комплекта оборудования в год. В ресторане два владельца один против (утверждает, что это не обязательно) другой за. Кто примет решение о закупке данного оборудования? Как бы вы поступили в подобном случае на месте руководителя ресторана?

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения темы

1. 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.
2. Сервисная деятельность [Текст]: учебное пособие / О. Т. Лойко. - М. : Академия, 2008. - 304 с.
3. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие - Новосибирск: НГТУ, 2013. – 130 с. // Режим доступа - biblioclub.ru
4. 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.

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.

Практическое занятие №6

Варочное оборудование Жарочное оборудование.

Вопросы для обсуждения

1. В чем заключается устройство пищеварочных котлов, плит, жарочных шкафов, фритюрниц, кофеварок, кипятильников, вспомогательного теплового оборудования?
2. Опишите принцип действия пищеварочных котлов, плит, жарочных шкафов, фритюрниц, кофеварок, кипятильников, вспомогательного теплового оборудования?
3. Техника безопасности при работе на варочном оборудовании?

Примерные тестовые задания по теме

- 1) Устройство и принцип действия пищеварочных котлов, плит, жарочных шкафов, фритюрниц, кофеварок, кипятильников, вспомогательного теплового оборудования, техника безопасности при работе на этих видах оборудования.
- 2) Каким количеством ТЭН обогревается жарочная камера:
 - а) Одной
 - б) Двумя
 - в) Тремя
 - г) Четырьмя
- 3) Противни устанавливаются в камере на
 - а) шкаф;
 - б) направляющие;
 - в) поддон;
 - г) дно
- 4) Назначение электро-контактного манометра
 - а) измерение температуры в котле;
 - б) измерение давления в котле;
 - в) измерение давления в пароводяной рубашке;
 - г) измерение давления в парогенераторе;

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

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения темы

1. 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.
2. Сервисная деятельность [Текст]: учебное пособие / О. Т. Лойко. - М. : Академия, 2008. - 304 с.
3. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие - Новосибирск: НГТУ, 2013. – 130 с. // Режим доступа - biblioclub.ru
4. 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.

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.

Практическое занятие №7

**Универсальное тепловое оборудование Водогрейное оборудование
Вспомогательное оборудование.**

Вопросы для обсуждения

1. Перечислите технологические основы тепловой обработки продуктов питания?
2. Опишите классификацию теплового оборудования?
3. В чем заключается устройство источников энергии теплового оборудования?

Примерные тестовые задания по теме

1. Для достижения пастеризации воды применяют:
 - а) Водонагреватели
 - б) Кипятильники
 - в) Кофеварки
 - г) Нет правильного ответа

2. Для получения кипяченой воды, в которой почти полностью уничтожены содержащиеся в ней микроорганизмы применяют:
 - а) Кофеварки
 - б) Кипятильники
 - в) Водонагреватели
 - г) Нет правильного ответа

3. По какому принципу работают кипятильники непрерывного действия:
 - а) По принципу сохранения электроэнергии
 - б) По принципу сообщающихся сосудов
 - в) По принципу сохранения питательных веществ
 - г) По принципу нагревания жидкости
4. Минимальная температура пастеризации равна:
 - а) 100 градусов
 - б) 53 градуса
 - в) 63 градуса
 - г) 47 градусов

5. В змеевиковом водонагревателе змеевик размещают:
 - а) Вертикально
 - б) Горизонтально
 - в) Параллельно оси спирали
 - г) Вертикально по отношению оси к спирали

Кейс-задача

Предметом живого обсуждения рабочих ремстройгруппы ресторана «Курск» стал акт о возмещении материального ущерба на сумму 7 500 рублей, который был предъявлен слесарю – сантехнику Павлову И. М. В акте указано, что в ходе административного расследования было установлено следующее обстоятельство: из – за недоброкачественных ремонтных работ, проведенных Павловым И. М. в санузле жилого

номера, произошел разрыв муфты и утечка горячей воды. Горячая вода некоторое время из санузла поступала в коридор, и в результате сильного намокания ковровое покрытие стало непригодным к дальнейшей эксплуатации. Поясните ответственность производителя работ? Проанализируйте необходимые умения, знания и навыки для выполнения должностных обязанностей данного звена по следующим статьям? Что в подобном случае должно сделать руководство гостиницы?

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения темы

1. 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.
2. Сервисная деятельность [Текст]: учебное пособие / О. Т. Лойко. - М. : Академия, 2008. - 304 с.
3. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие - Новосибирск: НГТУ, 2013. – 130 с. // Режим доступа - biblioclub.ru
4. 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.

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.

Практическое занятие №8

Торговое оборудование.

Вопросы для обсуждения

1. Перечислите приборы и оборудование для измерения количества товаров?
2. Назовите требования, предъявляемые к весам, устройство и принцип действия механический и электронных весов, контроль за эксплуатацией весоизмерительного оборудования?
3. 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?

Примерные тестовые задания по теме

1. 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

2. Машина, расширение функциональных возможностей которой может достигаться только за счет подключения дополнительных устройств ввода-вывода, управляемых ККМ по размещенным в ней программам, называется:
 - а) пассивная системная контрольно-кассовая машина
 - б) автономная контрольно-кассовая машина
 - в) фискальный регистратор
 - г) активная системная контрольно-кассовая машина

3. Машина, имеющая возможность работать в компьютерно-кассовой системе, но не имеющая возможности управлять работой этой системы называется:
 - а) Автономная контрольно-кассовая машина
 - б) пассивная системная контрольно-кассовая машина
 - в) активная системная контрольно-кассовая машина
 - г) фискальный регистратор

4. Машина, имеющая возможность работать в компьютерно-кассовой системе и управлять при этом работой данной системы называется:
 - а) Фискальный регистратор
 - б) Автономная контрольно-кассовая машина
 - в) пассивная системная контрольно-кассовая машина
 - г) активная системная контрольно-кассовая машина

5. Контрольно-кассовая машина, способная работать только в составе компьютерно-кассовой системы, получая данные через канал связи называется:
 - а) Активная системная контрольно-кассовая машина
 - б) пассивная системная контрольно-кассовая машина
 - в) Фискальный регистратор
 - г) Автономная контрольно-кассовая машина

**Перечень основной и дополнительной учебной литературы,
необходимой для освоения темы**

1. 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.
2. Сервисная деятельность [Текст]: учебное пособие / О. Т. Лойко. - М. : Академия, 2008. - 304 с.
3. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие - Новосибирск: НГТУ, 2013. – 130 с. // Режим доступа - biblioclub.ru
4. 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.

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.

Практическое занятие №9

Холодильное оборудование.

Вопросы для обсуждения

1. Перечислите технологические основы холодильной техники, холодильная машина, хладоагенты и хладоносители?
2. Назовите приборы автоматического регулирования в холодильном оборудовании?
3. Перечислите виды и конструктивные особенности холодильного оборудования предприятий общественного питания?

Примерные тестовые задания по теме

1. Холодильное оборудование может использоваться для:
 - а) Заморозки полуфабрикатов
 - б) Сохранения свежести продуктов
 - в) Охлаждения горячих блюд
 - г) Охлаждения напитков

2. Какого вида холодильных установок не бывает?

- а) Низкотемпературных
- б) Среднетемпературных
- в) Температур окружающей среды
- г) Никаких из данных

3. Об холодильном оборудовании какого типа идет речь «...подойдут для магазинов большой площади или магазинов самообслуживания»?

- а) Со встроенным хладогенератором
- б) Для выносного хладоснабжения
- в) Высокой площади покрытия
- г) С возможностью перемещения

4. 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

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

- а) 100
- б) 200
- в) 300
- г) 400

6. Трубопроводы входящие непосредственно в установку называются ?

- а) Технологическими
- б) Вспомогательными
- в) Магистральными
- г) Вторичными

7. Машинист холодильных установок в течении смены должен регулярно заполнять...

- а) Сменный журнал
- б) Протокол
- в) Акт
- г) Квитанцию

8. После пуска одноступенчатого компрессора медленно на компрессоре открывают ... вентиль

- а) Нагнетательный
- б) На конденсаторе
- в) На испарителе
- г) Всасывающий

9. Компрессор первой ступени пускают после того как давление в промежуточном сосуде достигнет ... мПа

- а) 0.15
- б) 0.08
- в) 0.07
- г) 0.25

10. Конденсатор, испаритель, воздухоохладитель относятся к ... аппаратам

- а) тепловым
- б) нагревательным
- в) охлаждающим
- г) накопительным

11. Капитальный ремонт холодильных аппаратов производится через ... лет

- а) 10
- б) 12
- в) 14
- г) 16

12. Оборудование должно соответствовать:

- а) требованиям охраны труда на протяжении всего срока эксплуатации +
- б) требованием охраны труда и знаку качества
- в) знаку качества на протяжении всего срока эксплуатации
- г) соответствовать новизне и требованием компании

13. Составьте последовательность проведения техосмотра моечного оборудования

- а) Проверить оборудование на наличие механического дефекта
- б) Отключить от общей сети
- в) включить в сеть
- г) провести тех-осмотр

15. Что такое холодильный шкаф?

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?

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения темы

1. 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.
2. Сервисная деятельность [Текст]: учебное пособие / О. Т. Лойко. - М. : Академия, 2008. - 304 с.
3. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие - Новосибирск: НГТУ, 2013. – 130 с. // Режим доступа - biblioclub.ru
4. 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.

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.

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.
37. Классификация торгово-технологического оборудования.
38. Правила эксплуатации электронагревательной аппаратуры и техника безопасности.
39. Вспомогательное тепловое оборудование: тепловые витрины, прилавки самообслуживания, оборудование с функциональными емкостями.
40. Привод машины. Тип и структура.
41. Жаровни, фритюрницы, жарочные и пекарские шкафы, плиты, СВЧ-печи.
42. Электромеханический привод.
43. Кофеварки, кипятильники.
44. Гидропривод, пневмопривод.
45. Электронагреватели, котлы, пароварочные аппараты.
46. Основные технико-экономические характеристики оборудования. Производительность, мощность, КПД.
47. Приемы тепловой обработки. Классификация теплового оборудования.
48. Механическое оборудование предприятий питания. Классификация.
49. Тепловое оборудование. Технологические основы тепловой обработки.
50. Моечное оборудование, основные способы мытья.
51. Холодильные витрины и прилавки, холодильные шкафы, низкотемпературные шкафы и лари, сборные холодильные камеры.
52. Машины для мойки овощей.
53. Приборы автоматического регулирования температуры воздуха в холодильном оборудовании.
54. Моечно-очистительные машины.
55. Основные принципы работы паровой компрессионной машины.
56. Холодильные агенты и хладоносители.
57. Посудомоечные машины.
58. Холодильная техника. Технологические основы холодильной техники, холодильная машина и установка.
59. Очистительное оборудование. Основные способы очистки.

- 60.Оборудование для расчета с покупателями. Классификация и назначение. Работа контрольно-кассовых машин. Техническое обслуживание.
- 61.Машины для чистки картофеля и корнеплодов.
- 62.Весы: механические и электронные. Контроль за весоизмерительным оборудованием.
- 63.Приспособление для чистки рыбы.
- 64.Весоизмерительное оборудование. Требования: метрологические, эксплуатационные, санитарно-гигиенические.
- 65.Измельчительное оборудование. Способы измельчения.
- 66.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.

Критерии оценки

Критерии оценки устного опроса

6 баллов выставляется, если обучающейся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой;
- изложение материала грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя специальную терминологию;
- иллюстрирует теоретические положения конкретными примерами;
- демонстрирует усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов;

4 балла выставляется если, обучающейся:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- изложение материала грамотным языком в определенной логической последовательности, используя специальную терминологию;
- не всегда способен привести конкретные примеры, иллюстрирующие теоретические положения;
- демонстрирует усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов;

2 балла выставляется если, обучающейся:

- неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса;
- допущены ошибки в определении понятий, использовании специальной терминологии;

0 баллов выставляется если, обучающейся:

- не раскрыл основное содержание программного материала;
- незнание или непонимание большей или наиболее важной части программного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии.

Критерии оценивания тестовых заданий: Каждый верный ответ на тест оценивается следующим образом: задание в закрытой форме – 2 балла, задание в открытой форме – 2 балла, задание на установление правильной последовательности – 2 балла, задание на установление соответствия – 2 балла.

Критерии оценки кейс-задач: 2 балла выставляется обучающемуся, если он верно решил задачу, но неверно сформулировал историческое основание решения; 4 балла выставляется обучающемуся, если он неверно решил задачу, но верно сформулировал историческое основание решения (неправильный вывод из верной посылки); 6 баллов выставляется

обучающемуся, если он успешно решил задачу и верно сформулировал историческое основание решения.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. 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.
2. Сервисная деятельность [Текст]: учебное пособие / О. Т. Лойко. - М. : Академия, 2008. - 304 с.
3. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие - Новосибирск: НГТУ, 2013. – 130 с. // Режим доступа - biblioclub.ru
4. 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.

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.

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