

**РОСЖЕЛДОР**

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
"Ростовский государственный университет путей сообщения"  
(ФГБОУ ВО РГУПС)**

---

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор М.А. Кравченко

Кафедра "Управление индустрией туризма".

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ**  
МДК.04.02 "Технологии организации услуг питания"

**по Учебному плану**

специальности среднего профессионального образования  
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Квалификация специалиста среднего звена "Специалист по туризму и гостеприимству"

Ростов-на-Дону  
2024 г.

Автор-составитель к.э.н., доцент Козлова Елена Валерьевна предлагает настоящую Рабочую программу дисциплины МДК.04.02"Технологии организации услуг питания" в качестве материала для проектирования Образовательной программы РГУПС и осуществления учебно-воспитательного процесса по федеральному государственному образовательному среднему профессиональному образованию.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена на кафедре "Управление индустрией туризма".

## Наименование, цель и задача дисциплины

Дисциплина "Технологии организации услуг питания"

Учебный план по Образовательной программе утвержден на заседании Ученого совета университета от 27.12.2024 № 4.

Целью дисциплины "Технологии организации услуг питания" является подготовка в составе других дисциплин блока "Дисциплины (модули)" Образовательной программы в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования для формирования у выпускника дополнительных профессиональных компетенций, способствующих решению профессиональных задач в соответствии с типом задач профессиональной деятельности, предусмотренным учебным планом.

Для достижения цели поставлены задачи ведения дисциплины:

- подготовка обучающегося по разработанной в университете Образовательной программе к успешной аттестации планируемых результатов освоения дисциплины;
- освоение соответствующего вида деятельности, предусмотренного ФГОС СПО и образовательной программой;
- развитие социально-воспитательного компонента учебного процесса.

## Виды деятельности:

Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

Предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору)

Предоставление гостиничных услуг (по выбору)

Освоение профессий рабочих "Бармен", "Официант".

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения Образовательной программы.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и содержание компетенции	Умения	Знания
ДПК 4.1. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Уметь: анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения	Знать: законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы трудового законодательства Российской Федерации; основы организации деятельности предприятий питания; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теории мотивации персонала и его психологические особенности; теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;

	регламентов производственной службы; контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте.	технологии производства на предприятиях питания; требования охраны труда на рабочем месте; специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы.
--	---	---

**Место дисциплины МДК.04.02"Технологии организации услуг питания" в структуре Образовательной программы**

Дисциплина отнесена к профессиональному циклу Образовательной программы.  
Дисциплина реализуется в 6 семестре.

**Объем дисциплины в академических часах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>72</b>
в том числе:	
Лекции (теоретическое обучение)	32
Практические занятия	14
Самостоятельная работа	24
<b>Промежуточная аттестация (в форме зачета)</b>	<b>2</b>

**Вид обучения: 2 года 10 месяцев очное**

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

***Содержание дисциплины***

<b>№</b>	<b>Раздел дисциплины</b>	<b>Изучаемые компетенции</b>
1	Исторические аспекты развития предприятий питания	ДПК 4.1.
2	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания	ДПК 4.1.
3	Управление текущей деятельностью предприятия питания	ДПК 4.1.
4	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	ДПК 4.1.

***Отведенное количество часов по видам учебных занятий и работы***

***Лекционные занятия***

***Семестр № 6***

<b>Наименование лекционных занятий</b>	<b>Трудоемкость аудиторной работы, часы</b>
<b><i>Раздел № 1</i></b>	
Тема 1.1 История русской и зарубежной ресторации.	2
Тема 1.2 Ресторанный бизнес и перспективы его развития в России и за рубежом.	2
<b><i>Раздел № 2</i></b>	
Тема 2.1 Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.	4
Тема 2.2 Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	4
<b><i>Раздел № 3</i></b>	
Тема 3.1 Управление персоналом в организациях питания.	2
Тема 3.2 Аттестация и мотивация работников предприятий питания.	4
<b><i>Раздел № 4</i></b>	
Тема 4.1 Специальные виды услуг и формы обслуживания.	6
Тема 4.2 Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	4
Тема 4.3 Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания.	4

### ***Практические занятия (семинары)***

#### ***Семестр №6***

<b>Наименование (тематика) практических работ, семинаров</b>	<b>Трудоемкость аудиторной работы, часы</b>
<b><i>Раздел № 1</i></b>	
Тема 1.1 История русской и зарубежной ресторации. Ресторанный бизнес и перспективы его развития в России и за рубежом.	2
<b><i>Раздел № 2</i></b>	
Тема 2.1 Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.	2
Тема 2.2 Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	2
<b><i>Раздел № 3</i></b>	
Тема 3.1 Управление персоналом в организациях питания. Аттестация и мотивация работников предприятий питания.	2
<b><i>Раздел № 4</i></b>	
Тема 4.1 Специальные виды услуг и формы обслуживания.	2
Тема 4.2 Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	2
Тема 4.3 Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания .	2
<b>Итоговое занятие</b>	<b>2</b>

### ***Самостоятельное изучение учебного материала (самоподготовка)***

<b>Номер раздела данной дисциплины</b>	<b>Наименование тем, вопросов, вынесенных для самостоятельного изучения</b>	<b>Трудоемкость внеаудиторной работы, часы</b>
<b>Семестр № 6</b>		

Номер раздела данной дисциплины	Наименование тем, вопросов, вынесенных для самостоятельного изучения	Трудоемкость внеаудиторной работы, часы
1	Кухни народов мира. Характеристика отдельных типов предприятий общественного питания за рубежом. Выполнение заданий по практическим занятиям	6
2	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания. Выполнение заданий по практическим занятиям.	6
3	Управление текущей деятельностью предприятия питания. Выполнение заданий по практическим занятиям.	6
4	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания. Выполнение заданий по практическим занятиям.	6

**Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

***Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения Образовательной программы***

Компетенция	Указание (+) этапа формирования в процессе освоения ОП (семестр)
	6
ДПК 4.1.	+

***Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования***

Компетенция	Этап формирования ОП (семестр)	Показатель оценивания	Критерий оценивания
ДПК 4.1.	6	Дуальная оценка на зачете	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
ДПК 4.1.	6	Процент верных на тестировании	- правильность выполнения заданий.
ДПК 4.1.	6	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.
ДПК 4.1.	6	Балльная оценка на экзамене	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
ДПК 4.1.	6	Процент верных на тестировании	- правильность выполнения заданий.
ДПК 4.1.	6	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.

### Описание шкал оценивания компетенций

Значение оценки	Уровень освоения компетенции	Шкала оценивания (для аттестационной ведомости, зачетной книжки, документа об образовании)	Шкала оценивания (процент верных при проведении тестирования)
Балльная оценка - "удовлетворительно".	Пороговый	Оценка <b>«удовлетворительно»</b> выставляется обучающемуся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности изложения программного материала и испытывает трудности в выполнении практических навыков.	От 40% до 59%
Балльная оценка - "хорошо".	Базовый	Оценка <b>«хорошо»</b> выставляется обучающемуся, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу его излагающему, который не допускает существенных неточностей в ответе, правильно применяет теоретические положения при решении практических работ и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.	От 60% до 84%
Балльная оценка - "отлично".	Высокий	Оценка <b>«отлично»</b> выставляется обучающемуся, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагающему, в ответе которого тесно увязываются теория с практикой. При этом обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, показывает знакомство с литературой, правильно обосновывает ответ, владеет разносторонними навыками и приемами практического выполнения практических работ.	От 85% до 100%
Дуальная оценка - "зачтено".	Пороговый, Базовый, Высокий	Оценка <b>«зачтено»</b> выставляется обучающемуся, который имеет знания, умения и навыки, не ниже знания только основного материала, может не освоить его детали, допускать неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности изложения программного материала и испытывает трудности в выполнении практических навыков.	От 40% до 100%
Балльная оценка - "неудовлетворительно", Дуальная оценка - "не зачтено".	Не достигнут	Оценка <b>«неудовлетворительно, не зачтено»</b> выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает ошибки, неуверенно выполняет или не выполняет практические работы.	От 0% до 39%

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Типовые контрольные задания**

Не предусмотрено

**Контрольные работы, расчетно-графические работы, рефераты**

Не предусмотрено.

**Перечни сопоставленных с ожидаемыми результатами освоения дисциплины вопросов (задач):**

Зачет. Семестр № 6

**Вопросы для оценки результата освоения "Знать":**

- 1) Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы
- 2) Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.
- 3) Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.
- 4) Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.
- 5) Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.
- 6) Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.
- 7) Деловое общение. Этика и этикет.
- 8) Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания.
- 9) Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.
- 10) Методику определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.
- 11) Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.
- 12) Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.
- 13) Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.
- 14) Управление персоналом: Задачи, принципы, методы, функции, сущность управления персоналом.
- 15) Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.
- 16) Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.
- 17) Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.

**Вопросы для оценки результата освоения "Уметь":**

- 1) Планировать потребности в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.
- 2) Идентифицировать материальные ресурсы и оборудование для обеспечения работы службы питания.
- 3) Определять потребности в материальных ресурсах службы питания.
- 4) Организовывать и подготавливать предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.
- 5) Составлять нормативные и технические документы службы питания.
- 6) Определение методов совершенствования управления персоналом.

- 7) Выявлять проблем в управлении персоналом.
- 8) Определять оценки эффективности сотрудников предприятия питания.
- 9) Применять технологии обслуживания конференций, семинаров, совещаний.
- 10) Организовывать обслуживание службы Рум – сервис.
- 11) Организовывать обслуживание шведского стола.
- 12) Организовывать обслуживание гостей на высшем уровне.
- 13) Организовывать обслуживание официальных приемов.
- 14) Организовывать обслуживание торжеств и тематических мероприятий.
- 15) Применять нормативы и спецификации процедуры представления услуг

высокого качества.

16) Применять методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.

17) Определять факторы, влияющие на формирование спроса на предприятии питания.

***Иные контрольные материалы для автоматизированной технологии оценки имеются в Центре мониторинга качества образования***

***Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций***

№ п/п	Библиографическое описание
1	Методические указания, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций: учебно-методическое пособие / М.С. Тимофеева; ФГБОУ ВО РГУПС. - 3-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д, 2021. - 60 с.: ил. - Библиогр.: с. 44 (ЭБС РГУПС)
2	Разработка фондов оценочных средств в условиях цифровой трансформации высшего образования : учебное пособие/ М.С. Тимофеева, Г.С. Мизюков, В.Н. Семенов [и др.]; под ред. М.С. Тимофеевой; ФГБОУ ВО РГУПС. - Ростов-на-Дону : РГУПС, 2022. - 94 с.

***Для каждого результата обучения по дисциплине определены Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования***

Результат обучения	Компетенция	Этап формирования в процессе освоения ОП (семестр)	Этапы формирования компетенции при изучении дисциплины (раздел дисциплины)	Показатель сформированности компетенции	Критерий оценивания
Знает, Умеет	ДПК 4.1.	6	1, 2, 3, 4	Дуальная оценка на зачете	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
Знает, Умеет	ДПК 4.1.	6	1, 2, 3, 4	Процент верных на тестировании	- правильность выполнения заданий.

Результат обучения	Компетенция	Этап формирования в процессе освоения ОП (семестр)	Этапы формирования компетенции при изучении дисциплины (раздел дисциплины)	Показатель сформированности компетенции	Критерий оценивания
Знает, Умеет	ДПК 4.1.	6	1, 2, 3, 4	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.
Знает, Умеет	ДПК 4.1.	6	1, 2, 3, 4	Балльная оценка на экзамене	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
Знает, Умеет	ДПК 4.1.	6	1, 2, 3, 4	Процент верных на тестировании	- правильность выполнения заданий.
Знает, Умеет	ДПК 4.1.	6	1, 2, 3, 4	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.
Знает, Умеет	ДПК 4.1.	6	1, 2, 3, 4	Балльная оценка за курсовую работу	- качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.

### ***Шкалы и процедуры оценивания***

Значение оценки	Уровень освоения компетенции	Шкала оценивания (для аттестационной ведомости, зачетной книжки, документа об образовании)	Процедура оценивания
Балльная оценка - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно". Дуальная оценка - "зачтено".	Пороговый, Базовый, Высокий	В соответствии со шкалой оценивания в разделе РПД "Описание шкал оценивания компетенций"	Экзамен (письменно-устный). Зачет (письменно-устный). Автоматизированное тестирование. Выполнение практического задания в аудитории. Защита курсовой работы.
Балльная оценка - "неудовлетворительно". Дуальная оценка - "не зачтено".	Не достигнут		

**Ресурсы электронной информационно-образовательной среды, электронной библиотечной системы и иные ресурсы, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

***Перечень учебной литературы для освоения дисциплины***

№ п/п	Библиографическое описание	Ресурс
1	Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2024. - 396 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15649-2. - Текст: электронный	ЭБС Юрайт
2	Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. - 2-е изд. - Москва: Издательство Юрайт, 2024. - 184 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12555-9. - Текст: электронный	ЭБС Юрайт
3	Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2024. - 349 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-11691-5. - Текст: электронный	ЭБС Юрайт
4	Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - Москва: Издательство Юрайт, 2024. - 349 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15571-6. - Текст: электронный	ЭБС Юрайт
5	Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2024. - 397 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15495-5. - Текст: электронный	ЭБС Юрайт

### ***Перечень учебно-методического обеспечения***

№ п/п	Библиографическое описание	Ресурс

### ***Электронные образовательные ресурсы в сети "Интернет"***

№ п/п	Адрес в Интернете, наименование
1	<a href="http://rgups.ru/">http://rgups.ru/</a> . Официальный сайт РГУПС
2	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a> . Электронно-библиотечная система "IPR SMART"
3	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a> . Электронно-библиотечная система "Юрайт"
4	<a href="http://cmko.rgups.ru/">http://cmko.rgups.ru/</a> . Центр мониторинга качества образования РГУПС
5	<a href="https://portal.rgups.ru/">https://portal.rgups.ru/</a> . Система личных кабинетов НПП и обучающихся в ЭИОС
6	<a href="http://www.umczdt.ru/">http://www.umczdt.ru/</a> . Электронная библиотека "УМЦ ЖДТ"
7	<a href="https://webirbis.rgups.ru/">https://webirbis.rgups.ru/</a> . Электронно-библиотечная система РГУПС
8	<a href="https://eivis.ru/">https://eivis.ru/</a> . Универсальная база данных "ИВИС"

### ***Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы***

№ п/п	Адрес в Интернете, наименование
1	<a href="http://www.glossary.ru/">http://www.glossary.ru/</a> . Глоссарий.ру (служба тематических толковых словарей)

№ п/п	Адрес в Интернете, наименование
2	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a> . КонсультантПлюс

***Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение***

№ п/п	Наименование	Произ- во
1	Debian, Simply Linux, Microsoft Windows. Системное программное обеспечение.	И
2	LibreOffice. Программное обеспечение для работы с различными типами документов: текстами, электронными таблицами, базами данных и др.	И

О - программное обеспечение отечественного производства

И - импортное программное обеспечение

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

Помещения(аудитории):

- учебные аудитории для проведения учебных занятий;
- помещения для самостоятельной работы.

Для изучения настоящей дисциплины в зависимости от видов занятий используется:

- Учебная мебель;
- Технические средства обучения (включая стационарный либо переносной набор демонстрационного оборудования).

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивается компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и ЭИОС.

**Автор-составитель:**

к.э.н., доцент

Кафедры "Управление индустрией туризма".

Е.В. Козлова

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.