

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

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

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

| № | Раздел дисциплины | Изучаемые компетенции |
|----------|--|------------------------------|
| 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

| Наименование лекционных занятий | Трудоемкость аудиторной работы, часы |
|---|---|
| <i>Раздел № 1</i> | |
| Тема 1.1 История русской и зарубежной ресторации. | 2 |
| Тема 1.2 Ресторанный бизнес и перспективы его развития в России и за рубежом. | 2 |
| <i>Раздел № 2</i> | |
| 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 |
| <i>Раздел № 3</i> | |
| Тема 3.1 Управление персоналом в организациях питания. | 2 |
| Тема 3.2 Аттестация и мотивация работников предприятий питания. | 4 |
| <i>Раздел № 4</i> | |
| 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

| Наименование (тематика) практических работ, семинаров | Трудоемкость аудиторной работы, часы |
|--|---|
| <i>Раздел № 1</i> | |
| Тема 1.1 История русской и зарубежной ресторации. Ресторанный бизнес и перспективы его развития в России и за рубежом. | 2 |
| <i>Раздел № 2</i> | |
| 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 |
| <i>Раздел № 3</i> | |
| Тема 3.1 Управление персоналом в организациях питания. Аттестация и мотивация работников предприятий питания. | 2 |
| <i>Раздел № 4</i> | |
| 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 |
| Итоговое занятие | 2 |

Самостоятельное изучение учебного материала (самоподготовка)

| Номер раздела данной дисциплины | Наименование тем, вопросов, вынесенных для самостоятельного изучения | Трудоемкость внеаудиторной работы, часы |
|--|---|--|
| Семестр № 6 | | |

| 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 «удовлетворительно» 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 «хорошо» 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 «отлично» 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 «зачтено» 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 «неудовлетворительно, не зачтено» 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 | http://rgups.ru/ . Официальный сайт РГУПС |
| 2 | http://www.iprbookshop.ru/ . Электронно-библиотечная система "IPR SMART" |
| 3 | https://urait.ru/ . Электронно-библиотечная система "Юрайт" |
| 4 | http://cmko.rgups.ru/ . Центр мониторинга качества образования РГУПС |
| 5 | https://portal.rgups.ru/ . Система личных кабинетов НПП и обучающихся в ЭИОС |
| 6 | http://www.umczdt.ru/ . Электронная библиотека "УМЦ ЖДТ" |
| 7 | https://webirbis.rgups.ru/ . Электронно-библиотечная система РГУПС |
| 8 | https://eivis.ru/ . Универсальная база данных "ИВИС" |

Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

| № п/п | Адрес в Интернете, наименование |
|-------|--|
| 1 | http://www.glossary.ru/ . Глоссарий.ру (служба тематических толковых словарей) |

| № п/п | Адрес в Интернете, наименование |
|----------|---|
| 2 | http://www.consultant.ru/ . 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.