

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»
(РУТ (МИИТ))



Рабочая программа дисциплины (модуля),
как компонент образовательной программы
высшего образования - программы магистратуры
по направлению подготовки
23.04.01 Технология транспортных процессов,
утвержденной первым проректором РУТ (МИИТ)
Тимониным В.С.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Ресторанный сервис и управление предприятием общественного
питания**

Направление подготовки: 23.04.01 Технология транспортных процессов

Направленность (профиль): Сервис на транспорте

Форма обучения: Очная

Рабочая программа дисциплины (модуля) в виде
электронного документа выгружена из единой
корпоративной информационной системы управления
университетом и соответствует оригиналу

Простая электронная подпись, выданная РУТ (МИИТ)
ID подписи: 8890
Подписал: заведующий кафедрой Вакуленко Сергей
Петрович
Дата: 09.04.2025

1. Общие сведения о дисциплине (модуле).

Цель дисциплины:

Подготовка специалистов, способных эффективно организовывать и управлять предприятиями общественного питания в транспортной сфере, обеспечивая качественный сервис, соответствующий отраслевым стандартам, специфике транспортных процессов и потребностям клиентов в условиях мобильности, ограниченных ресурсов и динамичной среды.

Задачи дисциплины:

Изучить нормативно-правовую базу и отраслевые стандарты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания в транспортной инфраструктуре.

Освоить технологии производства и подачи блюд в условиях ограниченных ресурсов.

Сформировать навыки управления персоналом и логистикой поставок продуктов на транспортных объектах.

Изучить особенности маркетинга и менеджмента в сфере общественного питания на транспорте, включая ценообразование и продвижение услуг.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю).

Перечень формируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций) в результате обучения по дисциплине (модулю):

ОПК-5 - Способен применять инструментарий формализации научно-технических задач, использовать прикладное программное обеспечение для моделирования и проектирования систем и процессов;

ПК-8 - Способен применять методы управления комплексной инженерно-экономической системой, на основе эффективного использования транспортных средств, перегрузочного и складского оборудования, а также информационных технологий, обеспечивая максимально возможную скоростную и сохранную доставку груза от грузоотправителя грузополучателю;

ПК-12 - Способностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Обучение по дисциплине (модулю) предполагает, что по его результатам обучающийся будет:

Знать:

нормативно-правовые основы, специфику организации питания и стандарты качества, актуальные для предприятий общественного питания в транспортной инфраструктуре.

Уметь:

проектировать и внедрять системы обслуживания, адаптированные к условиям транспорта (например, в поездах), с учётом логистических ограничений и клиентских потребностей.

Владеть:

методами управления ресурсами, контроля безопасности и оптимизации сервиса в динамичной среде транспортных предприятий общепита.

3. Объем дисциплины (модуля).

3.1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля).

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 з.е. (72 академических часа(ов)).

3.2. Объем дисциплины (модуля) в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Тип учебных занятий	Количество часов	
	Всего	Семестр №1
Контактная работа при проведении учебных занятий (всего):	24	24
В том числе:		
Занятия лекционного типа	8	8
Занятия семинарского типа	16	16

3.3. Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся, а также в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении промежуточной аттестации составляет 48 академических часа (ов).

3.4. При обучении по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении, объем дисциплины (модуля) может быть реализован полностью в форме самостоятельной работы обучающихся, а также в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или)

лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении промежуточной аттестации.

4. Содержание дисциплины (модуля).

4.1. Занятия лекционного типа.

№ п/п	Тематика лекционных занятий / краткое содержание
1	Нормативно-правовая база предприятий питания на транспорте Изучение законодательных требований, ГОСТов, СанПиНов и международных стандартов, регулирующих деятельность ресторанов, буфетов и кафе на вокзалах, в поездах и других транспортных объектах.
2	Специфика организации питания в условиях транспорта Особенности планирования меню, приготовления и подачи блюд в ограниченном пространстве (например, в вагонах-ресторанах), учёт длительности перевозок, сезонности и культурных предпочтений пассажиров.
3	Логистика и управление поставками в транспортном общепите Методы оптимизации закупок, хранения и доставки продуктов с учётом графика движения транспорта, ограничений по срокам годности и санитарным нормам.
4	Безопасность и санитарно-гигиенический контроль От корпоративных стандартов и особенностей хранения продуктов в движущемся составе до профилактики отравлений, цифрового мониторинга сроков годности и адаптации меню под специфику железнодорожных перевозок с анализом кейсов фирменных поездов
5	Управление персоналом в ресторанном сервисе на транспорте Подбор и обучение сотрудников, мотивация в условиях ненормированного графика, решение конфликтов с пассажирами, особенности межкультурной коммуникации.
6	Маркетинг и продвижение услуг питания в транспортной сфере Разработка уникального торгового предложения, ценообразование, использование digital-инструментов для привлечения клиентов.
7	Инновационные технологии в транспортном общепите Внедрение автоматизированных систем учёта, IoT-устройств для контроля качества, использование экологичной упаковки, роботизация процессов (напр., вендинговые аппараты на вокзалах).
8	Кейсы и практика: решение нестандартных ситуаций Анализ реальных примеров: обслуживание при задержках рейсов, работа в условиях ЧС, адаптация меню под особые запросы минимизация пищевых отходов.

4.2. Занятия семинарского типа.

Практические занятия

№ п/п	Тематика практических занятий/краткое содержание
1	Разработка меню для вагона-ресторана с учётом логистических ограничений Разработка многофакторной модели меню с учётом биохимической стабильности продуктов, энергетических потребностей пассажиров и логистических ограничений.

№ п/п	Тематика практических занятий/краткое содержание
2	Оптимизация логистических цепочек поставок для вокзальных ресторанов Построение динамической транспортной модели для синхронизации поставок с графиком движения поездов.
3	Управление репутационными рисками при ЧС Разработка коммуникационной стратегии для инцидентов уровня «массовое отравление в поезде «Сапсан»: от протоколов взаимодействия с Роспотребнадзором до медиативной работы с пострадавшими.
4	Этнокультурный инжиниринг сервиса для международных маршрутов Создание алгоритма адаптации меню и форматов обслуживания под культурно-религиозные особенности пассажиров (на примере маршрутов в страны СНГ и Азии).
5	Экономическое моделирование форматов питания на вокзалах Расчёт рентабельности гибридных моделей с учётом пассажиропотока.
6	Анализ данных пассажиропотока для прогнозирования спроса в предприятиях питания Модель динамического управления ассортиментом и персоналом для маршрутов
7	Реинжиниринг бизнес-процессов предприятий питания Проектирование цифровых двойников вагонов-ресторанов, симуляция сценариев оптимизации логистики и обслуживания
8	Интеграция сервисов питания в единую экосистему Разработка концепции сквозного клиентского опыта.

4.3. Самостоятельная работа обучающихся.

№ п/п	Вид самостоятельной работы
1	Разработка концепции цифровизации услуг питания в поездах дальнего следования на базе данных пассажиропотока и предпочтений клиентов
2	Анализ влияния сезонности на ассортимент вокзальных кафе
3	Оптимизация штатного расписания персонала вагонов-ресторанов с учётом пассажиропотока
4	Сравнительный анализ форматов обслуживания в поездах РЖД и зарубежных аналогов
5	Проектирование системы лояльности для частых пассажиров с интеграцией услуг питания
6	Оценка экономической эффективности перехода на локальные продукты в меню фирменных поездов
7	Подготовка к промежуточной аттестации.

5. Перечень изданий, которые рекомендуется использовать при освоении дисциплины (модуля).

№ п/п	Библиографическое описание	Место доступа
----------	----------------------------	---------------

1	Ресторанный сервис и управление предприятиями общественного питания: Учебное пособие / Под ред. Сидоровой О.Н., Кузнецова В.А. — М.: Издательство «Инфра-М», 2022. — 412 с. — ISBN: 978-5-16-017543-2.	НТБ (МИИТ)
2	Управление предприятиями питания на транспорте: Теория и практика / Громов А.С., Петрова Т.И. — СПб.: Издательство «Лань», 2020. — 298 с. — ISBN: 978-5-8114-5321-9.	НТБ (МИИТ)
3	Технология и организация ресторанного сервиса: Учебник / Белоусов М.К., Зимина Л.В. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 356 с. — ISBN: 978-5-4468-7321-5.	НТБ (МИИТ)
4	Логистика предприятий общественного питания в транспортной инфраструктуре / Соколов Д.И. — Екатеринбург: УрФУ, 2021. — 184 с. — ISBN: 978-5-7996-3210-7.	НТБ (МИИТ)
5	Стандарты безопасности пищевых продуктов для транспортных систем / Калинин А.В., Морозова Е.Д. — М.: Издательство «КноРус», 2023. — 265 с. — ISBN: 978-5-406-09876-3.	НТБ (МИИТ)

6. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, которые могут использоваться при освоении дисциплины (модуля).

<http://library.mii.ru/> - электронно-библиотечная система Научно-технической библиотеки МИИТ

<http://rzd.ru/> - сайт ОАО «РЖД».

<http://elibrary.ru/> - научно-электронная библиотека

Поисковые системы : YANDEX, MAIL

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, необходимого для освоения дисциплины (модуля).

Для проведения занятий по дисциплине необходимо наличие ПО Microsoft Office

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Для проведения учебных занятий необходима аудитория, оснащенная доской, проектором, экраном и ПК.

9. Форма промежуточной аттестации:

Экзамен в 1 семестре.

10. Оценочные материалы.

Оценочные материалы, применяемые при проведении промежуточной аттестации, разрабатываются в соответствии с локальным нормативным актом РУТ (МИИТ).

Авторы:

профессор, доцент, д.н. кафедры
«Управление транспортным
бизнесом и интеллектуальные
системы»

Е.В. Копылова

старший преподаватель кафедры
«Управление транспортным
бизнесом и интеллектуальные
системы»

М.А. Туманов

Согласовано:

Заведующий кафедрой УТБиИС

С.П. Вакуленко

Председатель учебно-методической
комиссии

Н.А. Андриянова