



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт технологический  
Кафедра технологии хранения и переработки плодовоощной и  
растениеводческой продукции

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора технологического  
института

“ ” Д.М. Бородулин  
2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.08.02 «Современные технологии ресторанных сервиса»

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление: 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»  
Направленность: Технология пищевых продуктов и биологически активных  
веществ из растительного сырья

Курс 1  
Семестр 2

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2024

Москва, 2025

Разработчик (и): Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор

Осмоловский П.Д., к.с.-х.н.

(подпись)

*Нугманов А.Х.  
Осмоловский П.Д.*

«09» января 2025 г.

Рецензент: Красуля О.Н., профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, д.т.н., профессор

*Красуля О.Н.*

«09» января 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» и учебного плана по направлению/специальности подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки плодово-овощной и растениеводческой продукции протокол № 1 от «26» августа 2024 г.

И.о. зав. кафедрой Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор

*Нугманов А.Х.*

(подпись)

«\_\_» 2025 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической

комиссии технологического института Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

*Дунченко Н.И.*

«15» 01 2025 г.

И.о. зав. кафедрой технологии хранения и переработки плодово-овощной и растениеводческой продукции, Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор

*Нугманов А.Х.*

«09» 01 2025 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ

*Миркулов А.Н.*

(подпись)

консультаций. Сочетание лекционных, и практических занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «Современные технологии ресторанных сервиса» воспользуйтесь списком литературы, интернет-источниками.

### **Виды и формы отработки пропущенных занятий**

Студент, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка практических занятий проводится в форме собеседования.

## **11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине**

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на лабораторном практикуме, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентностного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий.

Текущий контроль успеваемости студентов целесообразно проводить путем устного опроса, защиты лабораторных работ и выполнения рубежных контрольных работ. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных, практических и лабораторных занятиях.

**Программу разработал(и):**

Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор  
Оスマловский П.Д., к.с.-х.н

  
(подпись)

дискуссиях, диспутах, круглых столах, мозговых штурмах и ролевых играх, выполнение эссе, участие в тестировании, коллоквиумах, работа над домашним заданием в форме игрового проектирования (в профессиональной области) и аудиторных заданиях - работа с историческими текстами), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины вариативной части учебного цикла - Б1 ФГОС ВО направления 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

11. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой - 2 источника (базовый учебник), дополнительной литературой - 4 наименования, интернет-ресурсы - 8 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

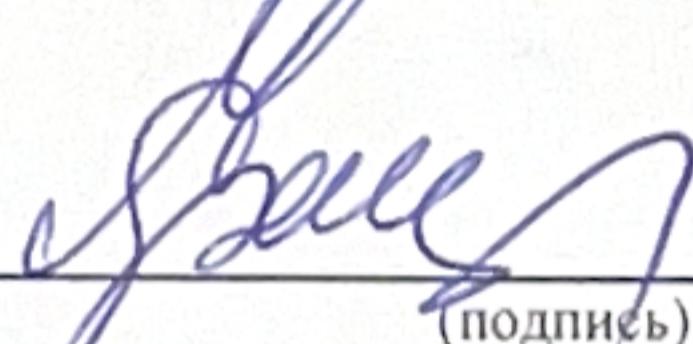
12. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Современные технологии ресторанных сервисов» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

13. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Современные технологии ресторанных сервисов».

## ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенного рецензирования можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Современные технологии ресторанных сервисов» ОПОП ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья» (квалификация выпускника - магистр), разработанная Нугмановым А. Х.-Х., д.т.н., профессор, Осмоловским П.Д., к.с.-х.н соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Красуля Ольга Николаевна, д.т.н., профессор



(подпись)

«\_\_» 2025 г.