

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

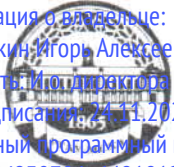
ФИО: Бакин Игорь Алексеевич

Должность: Исполнитель технологического института

Дата подписания: 24.11.2025 16:23:03

Уникальный программный ключ:

f2f55155d930706e649181206093e1db26bb603c



**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 плодоовощной и
растениеводческой продукции

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического
института И.А.Бакин

“28” 08 2025 г.



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

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление: 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Направленность: Биоэкономика производства продуктов из растительного
сырья

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2025

Москва, 2025

Разработчик (и): Мустафина А.С., к.т.н., доцент



Осмоловский П.Д., к.с.-х.н.



(подпись)

«26» августа 2025 г.

Рецензент: Гиро Т.М., профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, д.т.н., профессор



«26» августа 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 плодовоовощной и растениеводческой продукции протокол № 1 от «26» августа 2025 г.

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



(подпись)

«26» 08 2025 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии технологического института Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

Протокол № 2
от 28.08.2025



«__» _____ 2025 г.

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



«26» 08 2025 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ



(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/ ЗАНЯТИЯ	10
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	14
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	14
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	16
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	16
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	16
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	17
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	17
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	17
СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМИ АУДИТОРИЯМИ,	17
КАБИНЕТАМИ, ЛАБОРАТОРИЯМИ	17
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ..	19
Виды и формы отработки пропущенных занятий.....	19
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	19

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.08.02 «Современные технологии ресторанного сервиса» для подготовки магистров по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность «Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья»

Цель освоения дисциплины: изучение студентами теоретических основ формирования организации и управления движением материальных потоков с целью их дальнейшего использования в своей профессиональной деятельности.

Проводится подготовка магистров к профессиональной деятельности в области современных технологий ресторанного сервиса на предприятиях с различным уровнем материально-технического оснащения, которая включает в себя осуществление технологического обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления. Знания, приобретенные в ходе изучения данной дисциплины, обеспечат подготовку магистров в сфере технологий пищевых продуктов, соответствующих международным стандартам и способных эффективно справляться с комплексными задачами, связанными с разработкой и внедрением современных технологий для получения безопасной продукции как общего, так и специализированного назначения.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в формируемую участниками образовательных отношений часть учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3.

Краткое содержание дисциплины: история ресторанного дела, эволюция кулинарного искусства; появление новых концепций ресторанов; актуальные тренды развития ресторанной индустрии; ключевые аспекты ресторанного бизнеса и его позиции в сфере услуг; основные разновидности заведений ресторанного типа; классификация предприятий ресторанного сектора; организационно-правовые формы ресторанов; структура управления в ресторанном бизнесе; этапы технологических процессов в сфере ресторанного сервиса; общие характеристики продукции, выпускаемой предприятиями ресторанной индустрии; основные стандарты оснащения и инструкции по подготовке сервировочных предметов к использованию; правила сервировки стола; инструкции по подготовке сервировочных предметов к использованию; классификация требований к питанию и методам обслуживания составление меню; особенности различных типов меню; ценовая политика ресторанов; специфические аспекты сервировки; виды обслуживания; ключевые элементы обслуживания гостей в залах ресторана и их характеристики; методы подачи блюд и напитков; эстетические требования к подаче блюд и сервировке стола.

Общая трудоемкость дисциплины/в т.ч. практическая подготовка: 72 ч / 2 зач. ед., в том числе практическая подготовка – 4 часа.

Промежуточный контроль: зачет

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Современные технологии ресторанного сервиса» является формирование у обучающихся компетенций по обслуживанию потребителей на предприятиях индустрии питания.

Проводится подготовка магистров к профессиональной деятельности в области современных технологий ресторанного сервиса на предприятиях с различным уровнем материально-технического оснащения, которая включает в себя осуществление технологического обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления.

Знания, приобретенные в ходе изучения данной дисциплины, обеспечат подготовку магистров в сфере технологий пищевых продуктов, соответствующих международным

стандартам и способных эффективно справляться с комплексными задачами, связанными с разработкой и внедрением современных технологий для получения безопасной продукции как общего, так и специализированного назначения.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Современные технологии ресторанного сервиса» относится к формируемой участниками образовательных отношений части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного. Дисциплина «Современные технологии ресторанного сервиса» реализуется 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», ОПОП ВО и Учебного плана по направлению по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность «Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Современные технологии ресторанного сервиса» являются: «Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья», «Ресурсосберегающие технологии при производстве продуктов питания из растительного сырья», «Компьютерное проектирование пищевых и перерабатывающих объектов», «Методы и средства измерений», «Инновационное развитие техники пищевых производств».

Дисциплина «Современные технологии ресторанного сервиса» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Управление технологическими рисками», «Управление качеством продукции», «Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции», «Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья».

Рабочая программа дисциплины «Современные технологии ресторанного сервиса» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся, представлены в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины/ в т.ч. практическая подготовка составляет 2 зач.ед. (72 часа), в том числе практическая подготовка – 4 часа, их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	ПКдпо-1	Осуществляет технологическое обеспечение производства продукции общественного питания	ПКдпо-1.1. Определяет технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; обеспечивает технологические режимы производства, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; технологические режимы производства, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	определять технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; обеспечивать технологические режимы производства, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	технологическим обеспечением производства продукции общественного питания массового изготовления
			ПКдпо-1.2. Ведет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления; рассчитывает производственные рецептуры продукции; проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции	основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления	рассчитывать производственные рецептуры продукции и проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции	основными технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления; расчёт производственных рецептур продукции; п
			ПКдпо-1.3. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и	использовать на практике нормативно-техническую	знаниями о видах и качественных показателях сырья, полуфабрикатов и

		питания; основные технологические процессы производства; нормативно-техническую документацию; методы технологического и лабораторного контроля качества	готовой продукции общественного питания; основные технологические процессы производства; нормативно-техническую документацию; методы технологического и лабораторного контроля качества	документацию и методы технологического и лабораторного контроля качества	готовой продукции общественного питания массового изготовления
--	--	--	--	---	---

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины¹ по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/*	В т.ч. по семестрам № 2
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72/4	72/4
1. Контактная работа:		
Аудиторная работа		
в том числе:		
лекции (Л)	16	16
практические занятия (ПЗ)	34/4	34/4
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	21,75	21,75
контрольная работа	2	2
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)	10,75	10,75
Подготовка к зачёту	9	9
Вид промежуточного контроля:	зачёт	

* в том числе практическая подготовка.(см. учебный план)

4.2 Содержание дисциплины ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/С всего/*	ЛР всего/ *	ПКР	
Введение.	2,75	2,0	-	-	-	0,75
Раздел 1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания, их характеристика	11,0	4,0	4,0	-	-	3,0
Раздел 2. Планирование процессов обслуживания гостей организации питания. Типы современных предприятий питания»	25,0	4,0	12,0/2	-	-	9,0
Раздел 3. Организация и координация деятельности в сфере организации питания и обслуживания гостей	33,0	6,0	18,0/2	-	-	9,0
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	0,25	-
Всего за 2 семестр	72	16	34/4	-	0,25	21,75
Итого по дисциплине	72	16	34/4	-	0,25	21,75

* в том числе практическая подготовка

История ресторанного дела: от первых заведений питания до наших дней; эволюция кулинарного искусства; появление новых концепций ресторанов; актуальные тренды развития ресторанной индустрии.

Раздел 1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания, их характеристика

Тема 1. Документация, регулирующие деятельность организации питания, их характеристика

Правила оказания услуг общественного питания, «Закон о защите прав потребителей», ГОСТы, СанПиНы в сфере общественного питания.

Техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, пожарная безопасность в организациях питания. Основные правила и нормы работы сотрудников организации питания. Стандарты в ресторанном бизнесе: формы; правила разработки и внедрения. Методы контроля выполнения регламентов и стандартов. Ресторанный этикет, правила поведения за столом.

Раздел 2. Планирование процессов обслуживания гостей организации питания. Типы современных предприятий питания»

Тема 1. Основы процесса обслуживания гостей в ресторане

Методы обслуживания. Способы подачи блюд. Современные подходы к сервировке стола. Этапы обслуживания гостей: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап обслуживания гостей. Ресторанный этикет, правила поведения за столом. Подготовка торгового зала и обслуживающего персонала к обслуживанию гостей.

Основной этап и завершающий этапы обслуживания: встреча и размещение гостей; прием заказа; последовательность подачи блюд и напитков.

Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила.

Тема 2. Торговые и производственные помещения предприятий общественного питания

Оснащение торговой группы помещений. Виды торговых и производственных помещений, их краткая характеристика. Оснащение основных помещений для гостей.

Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение. Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье; его характеристика, ассортимент и размеры. Правила и способы складывания скатертей и салфеток. Хранение столовой посуды, приборов и столового белья.

Ответственность официанта. Порядок получения столовой посуды, приборов и белья. Назначение инвентаря и требования к нему.

Мебель в зале, ее назначение.

Раздел 3. «Организация и координация деятельности в сфере организации питания и обслуживания гостей»

Тема 1. Концепция технологии и технологических циклов

Концепция технологии и технологических циклов, этапы технологических процессов в сфере ресторанного сервиса, а также составления рецептур для блюд общественного питания и общие характеристики продукции, выпускаемой предприятиями ресторанной индустрии.

Тема 2. Организация обслуживания банкетов и приемов

Приемы и банкеты: определения, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету, предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. «Шведский стол»: характеристика, основные принципы, меню, организация обслуживания. Бизнес-ланч: характеристика, организация обслуживания.

Тема 3. Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания

Координация деятельности персонала в процессе обслуживания гостей организации питания. Координация деятельности службы обслуживания гостей организации питания с другими службами организации питания. Мероприятия по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания. Мероприятия по адаптации новых работников зала в организации питания.

4.3 Лекции/лабораторные/практические/ занятия ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 4

Содержание лекций/ /практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ и название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/практических занятий	Формируе мые компетенци и	Вид контрольного мероприяти я	Кол- во часов из них практи ческая подгото вка
Вводная часть					
1.	Введение	Лекция № 1. История ресторанного дела	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	-	2
Раздел 1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания, их характеристика					
2.	Тема 1. Документация, регулирующие деятельность организации питания, их характеристика	Лекция № 2-3. Нормативные и правовые акты в сфере организации питания	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	-	4

3.		Практическое занятие № 1-2. Нормативные и правовые акты в сфере организации питания, их характеристика	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	4
Раздел 2. Планирование процессов обслуживания гостей организации питания. Типы современных предприятий питания»					
	Тема 1. Основы процесса обслуживания гостей в ресторане	Лекция № 4. Современные подходы к обслуживанию гостей. Этапы. Методы	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	-	2
		Практическое занятие № 3. Ресторанный этикет, правила поведения за столом	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	2
		Практическое занятие № 4. Подготовка торгового зала и обслуживающего персонала к обслуживанию гостей	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	2
		Практическое занятие № 5. Этапы обслуживания гостей	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	2/2
	Тема 2. Торговые и производственные помещения предприятий общественного питания	Лекция № 5. Оснащение торговых и производственных помещений предприятий общественного питания	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	-	2
		Практическое занятие № 6. Виды торговых и производственных помещений, их краткая характеристика	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	2
		Практическое занятие № 7. Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	2
		Практическое занятие № 8. Ответственность официанта. Порядок получения столовой посуды, приборов и белья. Назначение инвентаря и требования к нему	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	2
Раздел 3. Организация и координация деятельности в сфере организации питания и обслуживания гостей»					
	Тема 1. Концепция технологии технологических циклов	Лекция 6. Этапы технологических процессов в сфере ресторанного сервиса	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	-	2

		Практическое занятие № 9. Концепция развития предприятий общественного питания	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	2/2
		Практическое занятие № 10. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	2
	Тема 2. Организация обслуживания банкетов и приемов	Лекция 7. Приемы и банкеты: определения, назначение, классификация.	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	-	2
		Практическое занятие № 11. Виды официальных приемов, их характеристика	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	2
		Практическое занятие № 12. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	2
		Рубежное контрольное занятие № 1. Деятельность в сфере организации общественного питания и обслуживания гостей» (раздел 3).	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	контрольная работа	2
	Тема 3. Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания	Лекция 8. Координация деятельности организации питания	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	-	2
		Практическое занятие № 13. Координация деятельности персонала в процессе обслуживания гостей организации питания	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	2
		Практическое занятие № 14. Координация деятельности службы обслуживания гостей организации питания с другими службами организации питания	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	2
		Практическое занятие № 15. Мероприятия по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	2
		Практическое занятие № 16. Мероприятия по адаптации новых работников зала в организации питания	ПКдпо-1.1, ПКдпо-1.2, ПКдпо-1.3	устный опрос	2

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Вводная часть		
1.	Введение	История ресторанного дела, эволюция кулинарного искусства. Появление новых концепций ресторанов. Актуальные тренды развития ресторанной индустрии (ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3).
Раздел 1. «Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность»		
2.	Тема 1. Документация, регулирующие деятельность организации питания, их характеристика	Правила оказания услуг общественного питания. «Закон о защите прав потребителей». ГОСТы. СанПиНы в сфере общественного питания. Техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, пожарная безопасность в организациях питания. Основные правила и нормы работы сотрудников организации питания. Стандарты в ресторанном бизнесе: формы; правила разработки и внедрения. Методы контроля выполнения регламентов и стандартов. Ресторанный этикет, правила поведения за столом (ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3).
Раздел 2. «Планирование процессов обслуживания гостей организации питания. Типы современных предприятий питания»		
3.	Тема 1. Основы процесса обслуживания гостей в ресторане	Методы обслуживания. Способы подачи блюд. Современные подходы к сервировке стола. Этапы обслуживания гостей: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап обслуживания гостей. Ресторанный этикет, правила поведения за столом. Подготовка торгового зала и обслуживающего персонала к обслуживанию гостей. Основной этап и завершающий этапы обслуживания: встреча и размещение гостей; прием заказа; последовательность подачи блюд и напитков. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила (ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3).
4.	Тема 2. Торговые и производственные помещения предприятий общественного питания	Оснащение торговой группы помещений. Виды торговых и производственных помещений, их краткая характеристика. Оснащение основных помещений для гостей. Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение. Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье: его характеристика, ассортимент и размеры. Правила и способы складывания скатертей и салфеток. Хранение столовой посуды, приборов и столового белья. Ответственность официанта. Порядок получения столовой посуды, приборов и белья. Назначение инвентаря и требования к нему. Мебель в зале, ее назначение (ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3).
Раздел 3. «Организация и координация деятельности в сфере организации питания и обслуживания гостей»		
4.	Тема 1. Концепция технологии и технологических циклов	Концепция технологии и технологических циклов. Этапы технологических процессов в сфере ресторанного сервиса. Составления рецептур для блюд общественного питания и общие характеристики продукции, выпускаемой предприятиями ресторанной индустрии (ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3).
5.	Тема 2: Организация	Приемы и банкеты: определения, назначение,

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	обслуживания банкетов и приемов	классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету, предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. «Шведский стол»: характеристика, основные принципы, меню, организация обслуживания. Бизнес-ланч: характеристика, организация обслуживания (ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3).
	Тема 3: Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания	Координация деятельности персонала в процессе обслуживания гостей организации питания. Координация деятельности службы обслуживания гостей организации питания с другими службами организации питания. Мероприятия по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания. Мероприятия по адаптации новых работников зала в организации питания (ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3).

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ л/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Этапы технологических процессов в сфере ресторанного сервиса	Л	лекция-визуализация
2.	Особенности различных типов меню	Л	лекция-визуализация
3.	Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания	ПЗ	работа в малых группах
4.	Технология формирования и основные требования к составлению меню	ПЗ	разбор конкретных ситуаций

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

- 1) Классификация предприятий общественного питания.
- 2) Требования к предприятиям питания различных типов и классов.
- 3) Классификация услуг общественного питания.
- 4) Требования к услугам предприятий питания.
- 5) Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания.

- 6) Документы, регламентирующие правила и порядок оказания услуг на предприятиях питания.
- 7) Информационное обеспечение процесса обслуживания.
- 8) Качество услуг и культура обслуживания на предприятиях питания.
- 9) Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению.
- 10) Характеристика и оснащение помещений для посетителей на предприятиях питания.
- 11) Этапы организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.
- 12) Подготовка помещений для посетителей, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания.
- 13) Виды сервировки, последовательность предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.
- 14) Встреча, размещение, прием и оформление заказа, порядок обслуживания гостей на предприятиях питания.
- 15) Основные способы и последовательность подачи блюд и напитков в процессе обслуживания на предприятиях питания.
- 16) Правила и особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков, десертов на предприятиях питания.
- 17) Правила подачи супов и вторых блюд на предприятиях питания.
- 18) Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок на предприятиях питания.
- 19) Общие требования к обслуживающему персоналу: метрдотелю, (администратору зала) и официанту.
- 20) Роль и функции метрдотеля в организации работы залов для посетителей предприятий питания.
- 21) Требования к обслуживающему персоналу: бармену, баристу, швейцару, буфетчику, повару, занимающемуся отпуском блюд.
- 22) Виды столовой посуды и приборов. Критерии выбора и требования к ним.
- 23) Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок оформления заказов и обслуживания торжеств на предприятиях питания.
- 24) Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на предприятиях питания.
- 25) Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на предприятиях питания.
- 26) Особенности организации приема по типу «Фуршет», варианты сервировки столов, подачи горячих закусок, вторых блюд, десерта и горячих напитков.
- 27) Банкет - коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.
- 28) Комбинированные банкеты, особенности организации их обслуживания.
- 29) Организация обслуживания на предприятиях питания и в номерах гостиниц туристов. Система Room Service.

30) Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «шведский стол» на предприятиях питания в гостинице.

31) Виды питания. Основные способы предоставления услуги питания в гостинице.

32) Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.

33) Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы, Скандинавии, Балкан.

34) Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Африки, Америки, Австралии и Океании.

35) Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Ближнего Востока, Южной и Юго-Восточной Азии.

36) Особенности организации питания и обслуживания в местах массового отдыха, туристов в пути следования на различных видах транспорта.

37) Классификация баров. Организация обслуживания в барах.

38) Сайт ресторана: необходимость, содержание, отличительные особенности.

39) Организация рекламы в ресторанном сервисе.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 6

Оценка	Критерии оценивания
	Зачет
«зачтено»	оценку «зачтено» заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал полностью без значительных пробелов, выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
«не зачтено»	оценку «не зачтено» заслуживает студент, освоивший со значительными пробелами знания, умения и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Назаркина, В. А. Сервисная деятельность : учебное пособие / В. А. Назаркина, Ю. О. Владыкина, Б. И. Штейнгольц ; под общей редакцией В. А. Назаркиной. — Новосибирск : НГТУ, 2014. — 100 с. — ISBN 978-5-7782-2529-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118382>.

2. Джум, Т. А. Инновации в индустрии питания : учебное пособие / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Краснодар : КубГТУ, 2023. — 379 с. — ISBN 978-5-8333-1231-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/413645>.

3. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117809>.

7.2 Дополнительная литература

1. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 548 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/380714>

2. Темякова, Т. В. Экономика и предпринимательство в туризме / Т. В. Темякова, А. В. Вавилина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 228 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364796>

3. Свириденко, Ю. П. Сервисная деятельность в обслуживании населения : учебное пособие для вузов / Ю. П. Свириденко, В. В. Хмелев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183767>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

<http://www.ovoport.ru/> - Овощной портал (открытый доступ), <http://www.konservatsiya.ru> – Консервный бизнес (открытый доступ), <http://welikepotato.ru> – Картофельный союз (открытый доступ), <http://www.fruit-inform.com/ru> – АПК-ИНФОРМ-Овощи и фрукты (открытый доступ),

<http://www.eLibrary.ru> - научная электронная библиотека (открытый доступ),

<http://www.cnsheb.ru> - центральная научная сельскохозяйственная библиотека (открытый доступ).

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

Таблица 7

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
--	---

аттестации, лабораторных работ	Микроскоп Primo, №№560080, 560080/1, 560080/10 560080/11, 560080/12, 560080/13, 560080/14, 560080/15, 560080/2, Пенетрометр для плодов №№ 560851, 560851/1, 2 шт. Пенетрометр фруттестер FT №№ 560846, 560846/1, 560846/10, 560846/11, 560846/12, 560846/13, 560846/14, 560846/15, 560846/16, 560846/17, 560846/18, 560846/19, Комплект ученический 2-мест., №1107-330635, 12 шт. Доска аудиторная, №552064, 1 шт.
Библиотека	Читальный зал

10. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

«Современные технологии ресторанного сервиса» является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных 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 ресторанного 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

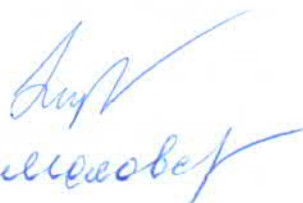
При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на лабораторном практикуме, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентного подхода должна обеспечиваться широким использованием 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):

Мустафина А.С., к.т.н., доцент

Осмоловский П.Д., к.с.-х.н.



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Б1.В.08.02 «Современные технологии ресторанного сервиса» ОПОП ВО по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность «Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья» (квалификация выпускника - магистр)

Гиро Татьяна Михайловна дисциплины Б1.В.08.02 «Современные технологии ресторанного сервиса» ОПОП ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья» (уровень обучения магистратура) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции, разработчики – Мустафиной А.С., к.т.н., доцент, Осмоловский П.Д., к.с.-х.н. Рассмотрев представленные на рецензирование материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Современные технологии ресторанного сервиса» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе **актуальность** учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению - дисциплина относится к формируемой участниками образовательных отношений части учебного цикла - Б1.

3. Представленные в Программе **цели** дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Современные технологии ресторанного сервиса» закреплено 1 **компетенция**. Дисциплина «Современные технологии ресторанного сервиса» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

5. Общая трудоёмкость дисциплины «Современные технологии ресторанного сервиса» составляет 2 зачётных единицы (72 часа/из них практическая подготовка 4).

6. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Современные технологии ресторанного сервиса» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» и возможность дублирования в содержании отсутствует.

7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

8. Программа дисциплины «Современные технологии ресторанного сервиса» предполагает 16 занятий в интерактивной форме.

9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

10. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний

(опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления и участие в 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 - 3 источника (базовый учебник), дополнительной литературой - 3 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 ресторанного сервиса» 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 ресторанного сервиса».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенного рецензирования можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Современные технологии ресторанного сервиса» ОПОП ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья» (квалификация выпускника - магистр), разработанная Мустафиной А.С., к.т.н., доцентом и Осмоловским Павлом Дмитриевичем, к.с.-х.н., соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Гиро Татьяна Михайловна, д.т.н., профессор


(подпись)
«26» 08 2025 г.

