МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
Г.В. Павлятенко
«10» апреля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.08 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Проектирование и дизайн ресторана

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2026
Общая трудоемкость:	180 часов/5 з.е.

Ростов-на-Дону, 2026 г.

Программу составил(и):
к.т.н. доцент Щербак Н.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Проектирование и дизайн ресторана"
разработана на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 г. протокол № 9 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047), 33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
к.т.н. доцент Щербак Н.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 10 апреля 2026 г. № 8
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель изучения дисциплины – дать основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания

1.2. Задачи:

Задачи учебной дисциплины:
- изучение организации проектирования предприятий общественного питания;
- ознакомление с составом и содержанием проектно-технической документации для типового и индивидуального строительства;
- ознакомление с типовыми, индивидуальными проектами, проектами для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий;
- изучение методов выполнения технических расчетов;
- изучение принципов размещения технологического оборудования, рационального подхода к планировке и размещению рабочих мест и предприятия в целом;
- дать сведения об использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения технологических расчетов;
- привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: "Проектирование и дизайн ресторана"

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Нутрициология	3	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Техническое оснащение ресторана	3	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Технологическое оборудование ресторана	3	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС -3.3

Распределение часов дисциплины

Курс	4		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Лабораторные	4	4	4	4
Практические	4	4	4	4
В том числе электрон.	21	21	21	21
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	159	159	159	159
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 4 курс

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-1:Способен организовывать работу предприятия ресторанного бизнеса, осуществлять внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1: Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий ресторанного бизнеса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2: Умеет контролировать технологические процессы производства продукции, разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятиях ресторанного бизнеса

ПКС-1.3: Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях ресторанного бизнеса

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часы	Интер акт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Виды контроля
	Раздел 1.Общие положения проектирования предприятий общественного питания						
1.1	**Лекция № 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования знать классификацию проектов; связь функциональной структуры предприятий общественного питания с организаций проектирования; этапы проектирования /Лек/**	4	1	0	0	ПКС-1.1	устный опрос
	Раздел 2.Основные расчеты и планировочные решения предприятий общественного питания						
2.1	**Лекция № 2. Технологические расчеты предприятий общественного питания Производственная программа предприятия. Расчет расхода сырья и полуфабрикатов. Расчет площадей помещений складской группы. Производственные программы цехов. Расчет и подбор оборудования. Расчет площадей производственных помещений. Расчет численности работников производства и зала. знать исходные данные для технологических расчетов; особенности разработки производственной программы предприятия;методики расчета расхода сырья и полуфабрикатов, площадей производственных помещений и помещений складской группы, расчета и подбора оборудования, численности работников /Лек/**	4	1	0	0	ПКС-1.1	устный опрос
2.2	**Лекция № 3. Планировочные решения функциональных групп Планировочные решения помещений для приема и хранения**	4	2	0	0	ПКС-1.1	устный опрос

	продуктов. Планировочные решения цехов. Планировочные решения залов. Помещения для посетителей. Планировочные решения служебных и бытовых помещений. Планировочные решения технических помещений. Планировочные решения подсобных помещений Дизайн ресторана знать классификацию и взаимосвязь каждой группы помещений предприятий общественного питания; способы размещения оборудования в помещениях предприятий общественного питания /Лек/						
2.3	**Лабораторная работа №1 Расчет производственной программы предприятия общественного питания. Составление расчетного меню. Расчет суточного запаса сырья уметь рассчитывать количество потребителей предприятия; количество блюд в меню; разрабатывать производственную программу цехов; владеть методиками расчета потребителей; блюд; сырья /Лаб/**	4	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет о лабораторной работе/тестирование
2.4	**Тема Расчет производственной программы предприятия общественного питания. Составление расчетного меню. Расчет суточного запаса сырья знать классификацию и порядок расположения блюд в меню; уметь рассчитывать количество потребителей предприятия; количество блюд в меню; разрабатывать производственную программу цехов; владеть методиками расчета потребителей; блюд; сырья /Ср/**	4	20	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы для самоподготовки
2.5	**Практическая работа № 1 Расчет и подбор механического, холодильного и теплового оборудования уметь рассчитывать количество необходимого оборудования для всех цехов предприятия; владеть методикой расчета и подбора холодильного, механического и теплового оборудования /Пр/**	4	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет о практической работе/тестирование
2.6	**Тема Расчет и подбор механического, холодильного и теплового оборудования знать классификацию и назначение оборудования; уметь рассчитывать количество необходимого оборудования для всех цехов предприятия; владеть методикой расчета и подбора холодильного, механического и теплового оборудования /Ср/**	4	39	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы для самоподготовки

2.7	**Практическое занятие № 2 Расчет площадей складских, производственных и торговых помещений уметь рассчитывать общие площади помещений предприятия исходя из полезной площади и нормативной документации; владеть методиками расчета площадей помещений /Пр/**	4	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет о практической работе/тестирование
2.8	**Тема Расчет площадей складских, производственных и торговых помещений знать классификацию функциональных групп предприятия; уметь рассчитывать общие площади помещений предприятия исходя из полезной площади и нормативной документации; владеть методиками расчета площадей помещений /Ср/**	4	40	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы для самоподготовки
2.9	**Лабораторная работа № 2 Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов, производственных помещений уметь выполнять план производственного помещения; владеть нормативной документацией для выполнения плана производственного помещения /Лаб/**	4	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет о лабораторной работе/тестирование
2.10	**Тема Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов, производственных помещений знать условные обозначения конструктивных элементов и оборудования на плане; уметь выполнять план производственного помещения; владеть нормативной документацией для выполнения плана производственного помещения /Ср/**	4	60	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы для самоподготовки
2.11	**Подготовка и проведение экзамена ПКС-1: Способен организовывать работу предприятия ресторанного бизнеса, осуществлять внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений ПКС-1.1: Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий ресторанного бизнеса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам ПКС-1.2: Умеет контролировать технологические процессы**	4	9	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к экзамену, итоговое тестирование

	производства продукции, разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятиях ресторанного бизнеса ПКС-1.3: Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях ресторанного бизнеса /Экзамен/						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Изучение инструментальных методов создания современных презентаций

Обучение студентов основам работы в прикладных пакетах Microsoft Power Point и Adobe Illustrator для формирования инструментальных навыков создания современных презентаций. Изучение типовых слайдов, применяемых в современных презентациях, и примеров подобных презентаций для формирования навыка быстрого создания презентаций в соответствующей стилистике

Информационные технологии

Личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта

Проектная технология

Стандартизированный метод оценки знаний, умений, навыков учащихся, который помогает выявить и сформировать индивидуальный темп обучения, пробелы в текущей итоговой подготовке

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.

СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.

Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.

В Университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием уровней их сформированности

ПКС-1:Способен организовывать работу предприятия ресторанного бизнеса, осуществлять внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Недостаточный уровень:

знает законодательство Российской Федерации

умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля выполняемых работ на предприятиях питания

владеет методикой контроля качества продукции и услуг на предприятиях питания

Пороговый уровень:

знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания

умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля выполняемых работ на предприятиях питания и принимать меры по исправлению неблагоприятных ситуаций

владеет методикой контроля качества продукции и услуг на предприятиях питания, оценки опасных факторов производства

Продвинутый уровень:

знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ

умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля выполняемых работ на предприятиях питания и принимать меры по исправлению и недопущению неблагоприятных ситуаций

владеет методикой контроля качества продукции и услуг на предприятиях питания, оценки и предотвращения опасных факторов производства

Высокий уровень:

знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля выполняемых работ на предприятиях питания, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению неблагоприятных ситуаций

владеет методикой контроля качества продукции и услуг на предприятиях питания, оценки и предотвращения опасных факторов производства, методикой создания системы внутреннего контроля качества на производстве.

6.2. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины (модуля); - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины (модуля); - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины (модуля); - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам; - незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

6.3. Оценочные средства текущего контроля

Вопросы для устного опроса:

Тема 1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания

1. Назовите этапы разработки проектной документации.

2. Определите, что содержится в задании на проектирование.
3. Дайте определение понятиям "типовое и индивидуальное проектирование".
4. Укажите, в каких случаях необходимо делать привязку к местности.
5. Дайте определение понятию "проектная документация".
6. Определите, что входит в состав архитектурно-строительной части проекта.
7. Перечислите помещения, которые входят в состав заготовочных предприятий.
8. Перечислите цеха, которые входят в состав доготовочных предприятий общественного питания.
9. Определите, какие помещения входят в группу технических помещений.
10. Определите, какие помещения входят в группу подсобных помещений.

Тема 2 Технологические расчеты предприятий общественного питания
1. Дайте определение производственной программы предприятия.
2. Опишите, как составляется график загрузки зала ПОП.
3. Определите, с какой целью производится расчет сырья.
4. Укажите, как составляется сводная продуктовая ведомость.
5. Укажите, как определяется площадь каждого помещения складской группы.
6. Дайте определение понятию "функциональные емкости".
7. Определите, для чего предназначено механическое оборудование и в каких цехах оно используется.
8. Дайте определение понятию "производительность машины".
9. Определите, к чему сводится расчет холодильного оборудования.
10. Опишите, как определяют численность производственных работников.

Тема 3 Планировочные решения функциональных групп
1. Укажите, где размещаются складские помещения.
2. Назовите способы размещения оборудования в горячем цехе.
3. Определите, какова должна быть ширина проходов при расстановке оборудования.
4. Опишите, как можно организовать зонирование в торговых залах.
5. Определите назначение банкетных залов.
6. Определите, как рассчитываются уборные для посетителей.
7. Установите, что такое служебные помещения и где они должны быть расположены.
8. Определите методику расчета площади гардеробных для персонала.
9. Установите, как проектируют машинное отделение холодильных камер.
10. Укажите места размещения электрощитовых на предприятии.
11. Укажите, где должны располагаться на участке объекты хозяйственной зоны.

Вопросы для самоподготовки
Тема 1. Расчет производственной программы предприятия общественного питания. Составление расчетного меню. Расчет суточного запаса сырья
1. Дайте определение понятию "производственная программа предприятия".
2. Определите, кто занимается составлением производственной программы.
3. Определите основание для составления производственной программы.
4. Установите, что включает в себя оперативное планирование.
5. Определите, как составляется график загрузки зала предприятий общественного питания.
6. Приведите формулы, по которым определяется необходимое число напитков и покупных товаров.
7. Дайте определение понятию "меню предприятия".
8. Назовите порядок расположения блюд в меню.
9. Перечислите факторы, которые учитываются при составлении меню.
10. Перечислите особенности меню специализированных предприятий.
11. Дайте определение понятию "технико-технологическая карта".
12. Установите, как производится расчет сырья на предприятиях общественного питания.
13. Дайте определение понятию "меню расчетного дня".
14. Дайте определение понятию "среднегрупповые раскладки".
15. Определите, как составляется сводная продуктовая ведомость.

Тема 2. Расчет и подбор механического, холодильного и теплового оборудования
1. Определите цель технологических расчетов предприятия.
2. Установите, для чего предназначено механическое оборудование.
3. Перечислите основные виды механического оборудования.
4. Опишите, как производится расчет оборудования.
5. Дайте определение понятию "производительность машины".
6. Установите с какой целью производится технологический расчет холодильного оборудования.
7. Укажите, для чего предназначено холодильное оборудование.
8. Укажите, где устанавливаются холодильные шкафы.
9. Установите, к чему сводится расчет холодильного оборудования.
10. Дайте определение понятию "полезный объём холодильного шкафа".
11. Укажите, для чего предназначено тепловое оборудование.
12. Перечислите основные виды теплового оборудования.
13. Опишите, как рассчитывается необходимое количество фритюрниц.
14. Определите, с какой целью определяют площадь пода сковороды.
15. Установите, для приготовления каких блюд необходимо рассчитывать количество котлов.

16. Установите, как производится расчет объёмов пищеварочных котлов.
17. Дайте определение понятию "номинальная вместимость пищеварочного котла".
18. Определите, как рассчитывают объем котла для приготовления концентрированного бульона.
19. Дайте определение понятию "коэффициент заполнения котла".
20. Определите, для чего составляется расчет жарочной поверхности плит.
21. Опишите, как рассчитывается количество жарочных шкафов.
22. Дайте определение понятию "оборачиваемость площади жарочной поверхности плиты".
23. Установите, по какой формуле определяется жарочная поверхность плиты.

Тема 3. Расчет площадей складских, производственных и торговых помещений
1. Определите, ак определяется площадь каждого помещения складской группы.
2. Укажите, что учитывается при расчете площади для приёма и хранения сырья.
3. Укажите, по какой формуле находится площадь камеры хранения.
4. Укажите, по каким документам принимаются сроки хранения сырья и готовой продукции.
5. Определите , от чего зависят сроки хранения сырья.
6. Дайте определение понятию "полезная площадь помещения".
7. Дайте определение понятию "условный коэффициент использования площади".
8. Установите, какими методами рассчитывается площадь производственных помещений.
9. Дайте определение понятию "компоновочная площадь".
10. Определите, как производится расчет помещений для потребителей.

Тема 4. Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов, производственных помещений
1. Дайте определение понятию "функциональные группы помещений".
2. Установите, какие функциональные группы выделяют на предприятиях общественного питания, работающих на сырье.
3. Определите назначение складских помещений.
4. Установите, что входит в состав складских помещений.
5. Определите, где размещаются складские помещения.
6. Определите, где рекомендуется проектировать охлаждаемую камеру пищевых отходов.
7. Установите, что входит в состав производственных помещений.
8. Перечислите цеха доготовочных предприятий.
9. Определите, как должны быть ориентированы цеха по сторонам света.
10. Укажите, где размещаются мясной и рыбные цеха.
11. Перечислите оборудование овощного цеха.
12. Назовите требования к проектировке горячего и холодного цехов.

Задания к практическим работам
Тема 1. Расчет производственной программы предприятия общественного питания. Составление расчетного меню. Расчет суточного запаса сырья
1. Рассчитайте количество потребителей за день на предприятии согласно своему варианту (табл. 1).
2. Определите количество блюд, реализуемых за день.
3. Осуществите разбивку блюд по ассортименту.
4. Рассчитайте количество напитков и покупных товаров.
5. Оформите результаты работы по формам табл. 2 – 4.
6. Изучите правила составления меню.
7. Пользуясь сборником рецептур блюд, составьте план-меню своего предприятия (по 3 – 4 наименования каждой группы блюд).
8. Оформите результаты работы в виде табл. 5.
9. Изучите правила расчета суточного запаса сырья.
10. Используя составленное меню расчетного дня, рассчитайте суточный запас сырья.
11. Результаты работы оформите в сводную продуктовую ведомость в форме табл. 6.

Тема 2. Расчет и подбор механического, холодильного и теплового оборудования
1. Изучите теоретическую часть практической работы.
2. Рассчитайте количество механического оборудования согласно своему варианту (табл. 1). Производительность машин определяется по каталогам технологического оборудования.
3. Оформите результаты работы по форме таблицы 2.
4. Рассчитайте объем холодильных и морозильных камер для всех видов продуктов и выберете по каталогу холодильные шкафы. Данные для расчета принять из сводной продуктовой ведомости.
5. Оформите результаты работы по формам табл. 3-6;
6. Рассчитайте площадь пода сковороды и вместимость фритюрницы.
7. Подберите тепловое оборудование по каталогу.
8. Оформите результаты работы по формам табл. 7 – 10.
9. Изучите порядок расчета вместимости пищеварочных котлов
10. Рассчитайте объёмы котлов и кастрюль, необходимых для приготовления продукции согласно своему варианту (табл. 11). Подберите оборудование по каталогу.
11. Оформите результаты работы по формам табл. 12 – 15.
12 Рассчитайте жарочную поверхность плиты и количество пекарских или жарочных шкафов. Количество и габаритные размеры сковород, кастрюль и сотейников принимаются из данных расчетов. Данные для расчета жарочного, пекарского шкафа или пароконвектомата представлены в таблю 16.
13. Подберите оборудование по каталогу.
14.Оформите результаты работы по формам таблю 17 – 19.

4. Рассчитайте площадь камер для хранения овощей и фруктов, мясо-рыбных продуктов, молочно-жировых продуктов, сухих продуктов. Оформите результаты работы по формам табл. 3 – 5.
5. Изучите методы расчета площадей помещений.
6. Рассчитайте полезную и общую площадь цеха с учетом оборудования, подобранного ранее на практических занятий.
7. Рассчитайте площадь торгового зала.
8. Оформите результаты работы в виде табл. 6.

Тема 4. Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов, производственных помещений
1. Изучите требования к планировке складских и производственных помещений.
2. В соответствии с требованиями, предъявляемыми к проектированию складских помещений, выполните компоновку своего помещения.
3. Оформите результаты работы по примеру рис. 1.
4. Выполнить планировку производственного помещения согласно заданию преподавателя.
5. Расставьте оборудование в цехе.
6. Оформите результаты работы по примеру рис. 2 – 5.

Тестовые задания к практическим работам
Тема 1. Расчет производственной программы предприятия общественного питания. Составление расчетного меню. Расчет суточного запаса сырья
1. От каких факторов зависит методика разработки производственной программы?
а) типа предприятия;
б) контингента потребителей;
в) формы обслуживания;
г) все ответы верны
2. Какой нормативно-технический документ составляется на вновь разработанное блюдо?
а) меню;
б) техническое условие;
в) технологическая инструкция;
г) технико-технологическая карта
3. Какие блюда чаще всего указывают первыми в меню?
а) горячие закуски;
б) холодные закуски;
в) сладкие блюда;
г) фирменные блюда
4. Расчет количества потребителей, обслуживаемых за 1 час на предприятии НЕ зависит от...
а) вместимости зала;
б) оборачиваемости мест в зале в течение 1 часа;
в) количества мест за обеденным столом;
г) загрузки зала в данный час
5. Чему равен коэффициент потребления блюд для ресторана?
а) 1,5;
б) 2,5;
в) 3,5;
г) 4,5

Тема 2. Расчет и подбор механического, холодильного и теплового оборудования
1. В каком цехе механическое оборудование используется в меньшей степени?
а) горячем;
б) овощном;
в) мясном;
г) рыбном
2. Расчет производительности посудомоечных машин осуществляют...
а) по количеству столовой посуды и приборов, которые необходимо вымыть за час;
б) по количеству столовой посуды и приборов, которые необходимо вымыть за день;
в) по количеству столовой посуды и приборов, которые необходимо вымыть за месяц;
г) по количеству столовой посуды и приборов, которые необходимо вымыть за час максимальной загрузки зала
3. Число производственных столов рассчитывают...
а) по числу обрабатываемых продуктов и длине рабочего места на одного работника;
б) по массе одновременно обрабатываемых продуктов в цехе и длине рабочего места на одного работника;
в) по числу одновременно работающих в цехе и массы продукта, обрабатываемого поваром;
г) по числу одновременно работающих в цехе и длине рабочего места на одного работника
4. При расчете объемов стационарных котлов для варки бульонов НЕ учитывают...
а) количество порций супа, приготавливаемого на данном буль¬оне по меню расчетного дня за день;
б) норму бульона на одну порцию супа;
в) плотность продукта;
г) коэффициент заполнения котла
5. Какой фактор НЕ учитывают при расчете жарочной поверхности плиты для посуды?
а) количество посуды, необходимой для приготовления данного блюда за расчетный час;
б) площадь, занимаемая единицей наплитной посуды;
в) масса (нетто) одного изделия, кг;
г) оборачиваемость площади жарочной поверхности плиты

Тема 3. Расчет площадей складских, производственных и торговых помещений
1. Какой фактор НЕ учитывают при расчете площади складских помещений?
а) производительность холодильного оборудования;
б) суточный запас продуктов данного вида, кг;
в) срок хранения, сут;
г) удельная нагрузка на единицу грузовой площади пола, кг/м2
2. Какова площадь на одно место в зале ресторана?
а) 1,8;
б) 1,4;
в) 1,2;
г) 1,0
3. Полезная площадь цеха - это ...
а) площадь, которую определяют графическим путем в результате правильной расстановки оборудования;
б) площадь, занятая всеми видами оборудования;
в) площадь, занимаемая раздаточным оборудованием;
г) площадь, где в основном располагаются повара
4.Каким образом рассчитывают площади служебных и бытовых помещений?
а) по времени работы предприятия;
б) по количеству работников и времени их работы;
в) по нормативным данным на одного работающего;
г) по количеству блюд в меню
5. Какова норма загрузки сырья или полуфабрикатов на единицу грузовой площади для мяса?
а) 100-120;
б) 120-140;
в) 140-160;
г) 160-180

Тема 4. Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов, производственных помещений
1. Какую минимальную площадь охлаждаемой камеры рекомендуется принимать?
а) 5 м2;
б) 10 м2;
в) 15 м2 ;
г) 20 м2
2. В каких случаях допускается объединять площади охлаждаемых камер?
а) при разности расчетных температур воздуха в охлаждаемых камерах в 4 С и менее;
б) с одинаковой расчетной температурой воздуха в этих помещениях;
в) с расчетной внутренней температурой воздуха в камерах не выше минус 15 С ;
г) при внутренних размерах в плане не менее 2,4х2,2 м и высотой не менее 2,7 м
3. Какое оборудование рекомендуется в производственных помещениях устанавливать у окон?
а) производственные столы;
б) пищеварочные котлы;
в) пароконвектоматы;
г) производственные моечные ванны
4. С учетом требований организации труда, соблюдения правил техники безопасности ширина проходов в производственных цехах между отдельными единицами механического оборудования должно быть ...
а) 0,2 м;
б) 0,4 м;
в) 0,7 м;
г) 1,5 м
5.Чем комплектуется цех обработки зелени?
а) механическим оборудованием;
б) вспомогательным оборудованием;
в) механическим и тепловым оборудованием;
г) механическим и холодильным оборудованием

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации
ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

Знать:
Вопросы на установление последовательности
1. Установите верную последовательность этапов проектирования предприятия общественного питания.
A) Выбор оборудования
B) Расчет производственных площадей
C) Изучение санитарных норм и правил безопасности
D) Планировка рабочих зон
E) Определение вида и формы организации предприятия
2. Установите верную последовательность классификации и организации работы предприятия общественного питания.
A) Соблюдение санитарных и гигиенических норм
B) Определение вида предприятия

C) Организация обслуживания клиентов
D) Классификация по особенностям обслуживания
E) Соблюдение пожарных норм
3. Установите верную последовательность технологических расчетов для предприятия общественного питания.
A) Планирование меню
B) Управление производственными процессами
C) Определение себестоимости блюд
D) Расчет сырья и продуктов
E) Ценообразование
4. Установите верную последовательность проектирования функциональных групп помещений предприятия общественного питания.
A) Оптимизация пространства для клиентов и персонала
B) Определение основных функциональных групп помещений
C) Учет требований законодательства и стандартов безопасности
D) Планирование пространства предприятия
E) Размещение оборудования и мебели
5. Установите верную последовательность объемно-планировочных решений для предприятия общественного питания.
A) Создание комфортной атмосферы для посетителей
B) Размещение кухонной зоны
C) Расстановка мебели в зале
D) Выбор оборудования
E) Оптимизация процессов обслуживания

Вопросы на установление соответствия
1. Установите соответствие между этапами проектирования предприятий общественного питания и их описаниями.
1. Определение вида предприятия
2. Планировка рабочих зон
3. Выбор оборудования
4. Расчет производственных площадей
A) Определение оптимального расположения кухни, зала и складов
B) Выбор подходящих типов заведений, таких как кафе или ресторан
C) Подбор техники с учетом меню и производственных нужд
D) Определение необходимого пространства для работы предприятия
E) Разработка меню и расчет себестоимости блюд
2. Установите соответствие между типами предприятий общественного питания и их характеристиками.
1. Ресторан
2. Кафе
3. Столовая
4. Закусочная
A) Предоставление широкого ассортимента блюд и высокого уровня обслуживания
B) Быстрое обслуживание с ограниченным меню
C) Предоставление комплексных обедов для массового питания
D) Небольшое заведение с уютной атмосферой и разнообразным меню
E) Проектирование складских помещений
3. Установите соответствие между технологическими расчетами и их описаниями.
1. Расчет сырья
2. Определение себестоимости
3. Планирование меню
4. Ценообразование
A) Установление цен на блюда с учетом затрат и прибыли
B) Определение состава и стоимости продуктов для блюд
C) Выбор блюд для предложения клиентам
D) Подсчет затрат на приготовление каждого блюда
E) Организация работы персонала
4. Установите соответствие между функциональными группами помещений и их функциями.
1. Кухонная зона
2. Зона обслуживания
3. Зал для посетителей
4. Складские помещения
A) Хранение продуктов и инвентаря
B) Приготовление блюд и напитков
C) Обслуживание клиентов и прием заказов
D) Пространство для комфортного размещения гостей
E) Расчет производственных площадей
5. Установите соответствие между объемно-планировочными решениями и их задачами.
1. Размещение кухонной зоны
2. Расстановка мебели в зале
3. Создание комфортной атмосферы
4. Оптимизация процессов обслуживания
A) Обеспечение удобного расположения столов и стульев для гостей

B) Организация эффективной работы персонала и ускорение подачи блюд
C) Использование освещения и декора для уюта
D) Обеспечение удобного доступа к оборудованию для приготовления блюд
E) Выбор поставщиков продуктов

Уметь:
1. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой этап проектирования предприятия общественного питания выполняется первым?
A) Выбор оборудования
B) Определение вида и формы организации предприятия
C) Расчет производственных площадей
D) Планировка рабочих зон
2. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой тип предприятия общественного питания ориентирован на массовое питание с комплексными обедами?
A) Ресторан
B) Кафе
C) Столовая
D) Закусочная
3. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой нормативный документ регулирует санитарные нормы на предприятиях общественного питания?
A) Правила пожарной безопасности
B) СанПиН
C) ГОСТ на оборудование
D) Трудовой кодекс
4. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой расчет относится к технологическим расчетам предприятия общественного питания?
A) Расчет заработной платы персонала
B) Определение себестоимости блюд
C) Расчет налогов
D) Планирование маркетинговых акций
5. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какая функциональная группа помещений отвечает за хранение продуктов?
A) Кухонная зона
B) Зона обслуживания
C) Складские помещения
D) Зал для посетителей
6. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой принцип объемно-планировочных решений направлен на повышение удобства гостей?
A) Размещение кухонной зоны
B) Создание комфортной атмосферы
C) Выбор оборудования
D) Оптимизация складских помещений
7. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой критерий классификации предприятий общественного питания определяет тип обслуживания?
A) Размер предприятия
B) Формат обслуживания
C) Местоположение
D) Количество сотрудников
8. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какое оборудование выбирается в первую очередь для кухонной зоны предприятия общественного питания?
A) Технологическое оборудование
B) Декоративные элементы
C) Мебель для зала
D) Системы вентиляции
9. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой этап технологических расчетов следует за планированием меню?
A) Расчет сырья и продуктов
B) Ценообразование
C) Управление персоналом
D) Определение маркетинговой стратегии
10. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какое требование к планировке помещений предприятия общественного питания является обязательным?
A) Использование дорогих материалов для отделки
B) Установка декоративных фонтанов
C) Наличие большого зала для банкетов
D) Соблюдение санитарных норм

Владеть:
1. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ. Предприятие общественного питания планирует открытие нового кафе на 50 посадочных мест. В процессе проектирования необходимо определить вид заведения и форму организации. Руководство рассматривает варианты кафе с самообслуживанием или с обслуживанием официантами. Также важно учесть санитарные

ИТОГОВОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ

1. Что включает в себя тема "Общие положения проектирования предприятий общественного питания"?
• а) Анализ функциональных потребностей и требований безопасности
• б) Классификация блюд и напитков
• в) Разработка меню и ценовая политика
• г) Экономические аспекты управления предприятием
2. Какие требования могут быть предъявлены к предприятиям общественного питания?
• а) Санитарные и эргономические требования
• б) Только требования к качеству продуктов
• в) Требования к маркетинговой стратегии
• г) Только требования к дизайну интерьера
3. Что включает в себя тема "Технологические расчеты предприятий общественного питания"?
• а) Определение потребности в персонале
• б) Расчет объема производства блюд и напитков
• в) Анализ конкурентной среды
• г) Изучение потребительских предпочтений
4. Какие помещения могут входить в функциональные группы предприятий общественного питания?
• а) Залы для посетителей, кухни, склады
• б) Кафетерии, бары, рестораны
• в) Только зоны приема пищи
• г) Только административные помещения
5. Какие решения могут включаться в планировочные решения функциональных групп?
• а) Оптимизация расположения мебели и оборудования
• б) Разработка дизайна меню
• в) Планирование маркетинговых кампаний
• г) Проведение инвентаризации
6. Что включает в себя тема "Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания"?
• а) Разработка дизайна интерьера и экстерьера
• б) Анализ экономической эффективности предприятия
• в) Изучение гастрономических тенденций
• г) Только административные аспекты управления предприятием
7. Какие факторы могут влиять на общие положения проектирования предприятий общественного питания?
• а) Требования безопасности и санитарии
• б) Сезонность меню
• в) Только ценовая политика
• г) Специфика блюд и напитков
8. Какие критерии могут использоваться для классификации предприятий общественного питания?
• а) По типу кухни (итальянская, японская и т.д.)
• б) По формату заведения (кафе, ресторан, закусочная и т.д.)
• в) По географическому расположению
• г) Только по количеству персонала
9. Какие технологии могут быть использованы при технологических расчетах предприятий общественного питания?
• а) Программы для моделирования и визуализации
• б) Только бухгалтерские программы
• в) Инновационные методы приготовления блюд
• г) Только традиционные методы расчетов
10. Какие аспекты учитываются при разработке планировочных решений функциональных групп?
• а) Оптимизация потока посетителей
• б) Только размещение кухонного оборудования
• в) Разработка меню
• г) Только декорирование интерьера
11. Какие основные этапы включает в себя проектирование интерьера и экстерьера предприятий общественного питания?
• а) Анализ потребностей и концепция дизайна
• б) Разработка технологических схем
• в) Планирование кулинарного меню
• г) Управление персоналом и обучение
12. Какие принципы могут быть применены при выборе мебели и оборудования для предприятия общественного питания?
• а) Эргономика и функциональность
• б) Цветовая гамма и декоративные элементы
• в) Только бренд и стиль
• г) Только стоимость
13. Как можно оптимизировать движение посетителей внутри предприятия общественного питания?
• а) Планирование логических маршрутов движения
• б) Установка дополнительных входов и выходов
• в) Использование внутренних транспортных средств
• г) Размещение большого количества декоративных элементов
14. Какие аспекты безопасности могут быть учтены при разработке объемно-планировочных решений для предприятия общественного питания?
• а) Пожарная безопасность и эвакуационные маршруты
• б) Организация музыкальных выступлений

• в) Проведение различных тематических мероприятий
• г) Только безопасное хранение продуктов
15. Какие технологии могут быть использованы для оптимизации процессов приготовления пищи на предприятии общественного питания?
• а) Автоматизированные системы управления кухонным оборудованием
• б) Только ручные приготовительные процессы
• в) Использование только традиционных методов приготовления
• г) Применение виртуальной реальности для обучения персонала

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например:
- индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы;
- фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы;
- решение задач и упражнений по образцу;
- решение вариантных задач и упражнений;
- решение ситуационных производственных (профессиональных) задач;
- проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности;
- выполнение контрольных работ;
- работу с тестами.
При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине (модуле). Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной

работы предполагает:
- изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы);
- выполнение необходимых расчетов и экспериментов;
- оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам;
- по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала.
Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования к структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительные элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова "тема" и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата: информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата: должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.

4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины (модуля) ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить

степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов,
воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины (модуля).

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по дисциплине (модулю). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной дисциплине (модулю). Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки
вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для
систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине (модулю). В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины (модуля);
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине (модулю). Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину (модуль) и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Дашков Л. П., Памбухчиянц В. К., Памбухчиянц О. В. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 456 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621859
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Никулина Е. О., Иванова Г. В., Кольман О. Я. Проектирование предприятий питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Красноярск: СФУ, 2019. - 156 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/157643
Л.2.2	Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:практикум. - Москва: Дашков и К°, 2020. - 144 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950

Л.2.3	Габелко С. В., Рогова О. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. - 88 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575412
Л.2.4	Дашков Л. П., Памбухчиянц В. К., Памбухчиянц О. В. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2018. - 456 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495756
Л.2.5	Габелко С. В., Рогова О. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие. - Новосибирск: НГТУ, 2019. - 88 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/152315
Л.2.6	Озерова Т. С. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:электронное учебно-методическое пособие. - Тольятти: ТГУ, 2018. - 51 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/140026
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.5	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.6	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.7	Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Режим доступа: http://fcior.edu.ru/
7.3.8	Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Режим доступа: http://window.edu.ru/
7.3.9	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 109029, г. Москва, ул. Талалихина, д.31: аудитория 9-102 - Лаборатория "Учебная пекарня" Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Трибуна; Доска меловая; Печь конвекционная Revent - 1; Столы производственные СП-1500; Весы электронные SW -05; Взбивальная машина Electrolux; Стол производственный с моечной ванной СПВ; Ванная двух секционная ВМ-2; Посудомоечная машина Electrolux; Стеллаж производственный С-1000; Шкаф холодильный Decby; Шкафы витрина; Шкафы лабораторные; Шкафы с полками книжные; Блендер.
8.2	Адрес: 109029, г. Москва, ул. Талалихина, д.31: аудитория 9-106 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Интерактивная доска; Магнитная доска; Экран; Меловая доска; Компьютер стационарный; Трибуна

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____