

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

Проскунина Ольга Васильевна

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.16.01 Проектирование предприятий общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Цель дисциплины

является формирование у студентов навыков разработки проекта предприятия общественного питания, обосновывать целесообразность разработки проекта, выполнять технологические расчеты, компоновать отдельные цеха и предприятие в целом.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.3 Организует технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира	знает Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания умеет Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях владеет навыками Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	знает Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями умеет Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях владеет навыками Контроль технологических параметров и

		ре-жимов производства продуктов питания жи-вотного происхождения на соответствие требова-ниям технологической и эксплуатационной доку-ментации
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>знает</p> <p>D/01.6 Зн.1 Со-став, функции и возмож-ности использования информационных и те-лекоммуникационных технологий для автома-тизированной обработки информации с использо-ванием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных си-стем, применяемых в ав-томатизированных тех-нологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 Зн.3 Мето-ды и средства сбора, об-работки, хранения, пере-дачи и накопления ин-формации с использо-ванием базового системно-го программного обеспе-чения и пакетов при-кладных программ в процессе производства продукции обще-ственно-го питания массового из-готовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 Зн.4 Тех-нологии бизнес-планирования производ-ственной, финансовой и инвестиционной дея-тельности производства продукции общественно-го питания массового из-готовления и специали-зированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 Зн.5 Мето-ды расчета эконо-миче-ской эффектив-ности раз-работки и внедрения но-вой продукции обще-ственного питания мас-сового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>умеет</p> <p>D/01.6 У.2 При-менять методы матема-тического моделирова-ния и оптимизации тех-нологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных паке-тов прикладных про-грамм (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 У.8 При-менять методики расчета технико-экономической эффектив-ности произ-водства продукции обще-ственного</p>

		<p>питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК – 1.3); D/01.6 У.10 Исползовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3); D/01.6 У.11 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>владеет навыками D/01.6 ТД.5 Расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3); D/01.6 ТД.6 Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p>
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 4 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Научные основы производства продуктов питания

Научные основы производства продуктов функционального питания

Нутрициология

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы рационального питания

Процессы и аппараты пищевых производств

Санитария и гигиена питания

Сенсорный анализ

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Барное дело

Безопасность пищевой продукции

Биологическая безопасность товаров

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Технологическая практика

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Химия пищевых добавок

Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность

Освоение дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	144/4	4	8		123	9	КП
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки		2	4		40		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	144/4		2				0.25

3.1.	Составление производственной программы проектируемого предприятия питания. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов. Обоснование режима работы предприятия. Расчет численности работников производства и зала. Расчет продуктов (сырье, полуфабрикаты). Расчет и подбор оборудования складских помещений. Определение площади помещений для хранения продуктов.	4	1,5	0,5	1	20			
4.	4 раздел. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением								
4.1.	Компоновка предприятий общественного питания. Требования к компоновке помещений. Принципы размещения оборудования. Понятие об установочных, монтажных, чертежах оборудования	4	1,5	0,5	1	20			
5.	5 раздел. Объемно-планировочные решения предприятий питания								
5.1.	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания. Особенности проектирования предприятий питания в зданиях иного назначения.	4	3	1	2	20			
6.	6 раздел. Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания.								
6.1.	Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания. (Ознакомление с приемами выполнения компоновочных решений отдельных функциональных групп помещений. Составление балансов помещений предприятия общественного питания в зависимости от этажности. Работа со СНиПами, альбомами монтажных привязок оборудования, нормами планировочных элементов различных типов предприятий общественного питания).	4	2	1	1	23			

	Промежуточная аттестация	КП							
	Итого		144	4	8		123		
	Итого		144	4	8		123		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
<p>Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). Основные направления реконструкции предприятий питания. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональная структура предприятий питания как основа проектирования. Классификация предприятий питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).</p>	<p>Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). Основные направления реконструкции предприятий питания. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональная структура предприятий питания как основа проектирования. Классификация предприятий питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).</p>	0,5/-
<p>Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания.</p>	<p>Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания.</p>	0,5/-
<p>Составление производственной программы проектируемого предприятия питания. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов. Обоснование режима работы предприятия. Расчет</p>	<p>Составление производственной программы проектируемого предприятия питания. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов. Обоснование режима работы предприятия. Расчет численности работников производства и зала. Расчет продуктов (сырье, полуфабрикаты). Расчет и подбор оборудования складских помещений. Определение площади помещений для хранения продуктов.</p>	0,5/-

<p>численности работников производства и зала. Расчет продуктов (сырье, полуфабрикаты). Расчет и подбор оборудования складских помещений. Определение площади помещений для хранения продуктов.</p>		
<p>Компоновка предприятий общественного питания. Требования к компоновке помещений. Принципы размещения оборудования. Понятие об установочных, монтажных, чертежах оборудования</p>	<p>Составление производственной программы проектируемого предприятия питания. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов. Обоснование режима работы предприятия. Расчет численности работников производства и зала. Расчет продуктов (сырье, полуфабрикаты). Расчет и подбор оборудования складских помещений. Определение площади помещений для хранения продуктов.</p>	<p>0,5/-</p>
<p>Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания. Особенности проектирования предприятий питания в зданиях иного назначения.</p>	<p>Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания. Особенности проектирования предприятий питания в зданиях иного назначения.</p>	<p>1/-</p>
<p>Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания. (Ознакомление с приемами выполнения компоновочных решений отдельных функциональных групп помещений. Составление балансов помещений предприятия общественного питания в зависимости от этажности. Работа со СНиПами, альбомами монтажных привязок оборудования, нормами планировочных элементов различных типов предприятий общественного питания).</p>	<p>Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания. (Ознакомление с приемами выполнения компоновочных решений отдельных функциональных групп помещений. Составление балансов помещений предприятия общественного питания в зависимости от этажности. Работа со СНиПами, альбомами монтажных привязок оборудования, нормами планировочных элементов различных типов предприятий общественного питания).</p>	<p>1/-</p>
<p>Итого</p>		<p>4</p>

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
<p>Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). Основные направления реконструкции предприятий питания. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональная структура предприятий питания как основа проектирования. Классификация предприятий питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).</p>	<p>Практическое занятие № 1 Тема: Классификация предприятий общественного питания Наименование работы: Характеристика ресторана высшего класса Цель: способствовать обобщению и закреплению полученных теоретических знаний по теме «Классификация предприятий общественного питания».</p>	Пр	1/-/-
<p>Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного</p>	<p>Практическое занятие № 2 Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий Цель работы: ознакомиться с методикой расчета технико-экономического обоснования проекта.</p>	Пр	2/-/-

питания.			
<p>Составление производственной программы проектируемого предприятия питания. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов.</p> <p>Обоснование режима работы предприятия.</p> <p>Расчет численности работников производства и зала. Расчет продуктов (сырье, полуфабрикаты).</p> <p>Расчет и подбор оборудования складских помещений.</p> <p>Определение площади помещений для хранения продуктов.</p>	<p>Расчет мощности, разработка производственной программы предприятий общественного питания.</p>	<p>Пр</p>	<p>1/-/-</p>
<p>Компоновка предприятий общественного питания.</p> <p>Требования к компоновке помещений.</p> <p>Принципы размещения оборудования.</p> <p>Понятие об установочных, монтажных, чертежах оборудования</p>	<p>Методика определения полезной и общей площади помещений.</p>	<p>Пр</p>	<p>1/-/-</p>
<p>Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий</p>	<p>Разработка компоновочного плана помещений предприятия обществен-ного питания.</p>	<p>Пр</p>	<p>2/-/-</p>

<p>предприятий питания. Особенности проектирования предприятий питания в зданиях иного назначения.</p>			
<p>Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания. (Ознакомление с приемами выполнения компоновочных решений отдельных функциональных групп помещений. Составление балансов помещений предприятия общественного питания в зависимости от этажности. Работа со СНиПами, альбомами монтажных привязок оборудования, нормами планировочных элементов различных типов предприятий общественного питания).</p>	<p>Основные направления реконструкции предприятий общественного питания</p>	<p>Пр</p>	<p>1/-/-</p>

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
<p>основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). Основные направления реконструкции предприятий питания. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональная структура предприятий питания как основа проектирования. Классификация предприятий питания, состав функциональных групп помещений в</p>	<p>20</p>

<p>Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания.</p>	<p>20</p>
<p>Составление производственной программы проектируемого предприятия питания. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов. Обоснование режима работы предприятия. Расчет численности работников производства и зала. Расчет продуктов (сырье, полуфабрикаты). Расчет и подбор оборудования складских помещений. Определение площади помещений для хранения продуктов.</p>	<p>20</p>
<p>Составление производственной программы проектируемого предприятия питания. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов. Обоснование режима работы предприятия. Расчет численности работников производства и зала. Расчет продуктов (сырье, полуфабрикаты). Расчет и подбор оборудования складских помещений. Определение площади помещений для хранения продуктов.</p>	<p>20</p>
<p>Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания. Особенности проектирования предприятий питания в зданиях иного назначения.</p>	<p>20</p>
<p>Составление объемно-планировочных решений отдельных функциональных групп помещений общественного питания. (Ознакомление с приемами выполнения компоновочных решений отдельных функциональных групп помещений. Составление балансов помещений предприятия общественного питания в зависимости от этажности. Работа со СНиПами, альбомами монтажных привязок оборудования, нормами планировочных элементов различных</p>	<p>23</p>

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».
4. Методические рекомендации по выполнению письменных работ ().
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). Основные направления реконструкции предприятий питания. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональная структура предприятий питания как основа проектирования. Классификация предприятий питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).			
2	Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания.			
3	Составление производственной программы проектируемого предприятия питания. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов. Обоснование режима работы предприятия. Расчет численности работников производства и зала. Расчет продуктов (сырье, полуфабрикаты). Расчет и подбор оборудования складских помещений.			

	Определение площади помещений для хранения продуктов.			
4	Компоновка предприятий общественного питания. Требования к компоновке помещений. Принципы размещения оборудования. Понятие об установочных, монтажных, чертежах оборудования			
5	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания. Особенности проектирования предприятий питания в зданиях иного назначения.			
6	Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания. (Ознакомление с приемами выполнения компоновочных решений отдельных функциональных групп помещений. Составление балансов помещений предприятия общественного питания в зависимости от этажности. Работа со СНиПами, альбомами монтажных привязок оборудования, нормами планировочных элементов различных типов предприятий общественного питания).			

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ОПК-4.3:Организовывает технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектно-технологическая практика			x	x	
	Современные методы обработки пищевого сырья				x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
ОПК-5.2:Применяет существующую нормативную и	НАССР в системе общественного питания (специализация)				x	

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Технологическая практика		x			
ПК-1.3:Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья		x			
	Научные основы производства продуктов питания			x		
	Научные основы производства продуктов функционального питания			x		
	Нутрициология			x		
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Основы рационального питания			x		
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					x
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах				x	
	Процессы и аппараты пищевых производств			x		
	Современные методы обработки пищевого сырья				x	
	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания			x		
	Товароведение продовольственных товаров			x		
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Физиология питания			x		
Эстетика общественного питания				x		

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения

обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» проводится в виде Экзамен, Курсовой проект.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
---------------------	---	--------------------------------

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу

дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:

для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет

к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Варианты проектирования моечной столовой посуды.
2. Достоинства и недостатки размещения ПОП в одноэтажном здании.
3. Задача дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» и ее связь с другими дисциплинами.
4. Задачи и содержание технологического раздела проекта.
5. Значение и содержание раздела «Обоснование проекта».
6. Значения ширины основного, вспомогательного проходов и подхода к отдельным местам для залов ресторанов при их проектировании.
7. Классификация оборудования горячего цеха. Принцип его размещения на плане цеха.
8. Классификация предприятий общественного питания по характеру обслуживаемых контингентов (общедоступные, обслуживающие организованные контингенты потребителей), по признаку специализации, по мощности и вместимости.
9. Классификация предприятий общественного питания.
10. Коэффициент пересчета блюд по часам работы торгового зала.
11. Линии раздачи для шведского стола, ресторанов "Free Flow", барные стойки для винных, пивных баров и баров как предприятий быстрого обслуживания. Меню банкета.
12. Методика подбора картофелечистки, овощерезки.
13. Методика подбора кондитерского шкафа
14. Методика подбора котлов для варки бульонов и супов.
15. Методика подбора котлов для варки вторых блюд и гарниров.
16. Методика подбора моечных ванн.
17. Методика подбора мясорубки.
18. Методика подбора посудомоечной машины.
19. Методика подбора холодильного шкафа в мясном цехе.
20. Методика подбора холодильного шкафа в холодильном цехе.
21. Методика построения графика загрузки котлов.
22. Методика проектирования кондитерского цеха.
23. Методика проектирования кулинарного цеха заготовочного предприятия.
24. Методика проектирования цеха доготовки полуфабрикатов.
25. Методика разработки графиков реализации и приготовления блюд.
26. Методика разработки задания на предприятие, его содержание.
27. Методика разработки производственной программы заводской столовой, реализующей скомплектованные рационы.
28. Методика разработки производственной программы мясного цеха заготовочного предприятия.
29. Методика разработки производственной программы общедоступного предприятия.
30. Методика расчета длины и площади подвешного пути.
31. Методика расчета площади помещений для посетителей.
32. Методика расчета площади складских помещений.
33. Методика расчета потребности в таре и стеллажах для кондитерского цеха.
34. Методы расчета потребности в сырье.
35. Методы расчета производственной мощности заготовочного предприятия.
36. Методы расчета производственной мощности ПОП.
37. Методы расчета численности производственных работников.
38. Необходимость разбивки общего количества блюд, реализуемых в предприятии общественного питания, на отдельные группы по видам и ассортименту. Понятие о таблице процентного соотношения различных групп блюд.
39. Нормативная документация, применяемая при проектировании САПР.
40. Общее число мест в банкетных залах ресторанов от числа мест в ресторане. Способы планировочных решений банкетных залов.
41. Общие положения проектирования предприятий питания. Стадии предприятия.

42. Определение. Основы составления меню. Влияние на меню типа предприятия общественного питания. Особенности меню для санаториев, домов отдыха.
43. Основные направления в проектировании предприятий общественного питания в современных условиях.
44. Основные понятия проектирования. Виды проектов. Структура проекта.
45. Особенности выполнения проекта реконструкции ПОП.
46. Особенности проектирования предприятий общественного питания, обслуживающих стабильные контингенты потребителей (домах отдыха, пансионатах, отелях, кемпингах, туристских базах и приютах, летних городах отдыха).
47. Планировочное решение горячего цеха, монтажные планы привязки оборудования.
48. Планировочное решение складской группы. Загрузочные. Размеры разгрузочных платформ. Навесы. Ширина проходов в помещениях складской группы.
49. Планировочное решение складской группы. Минимально допустимые размеры охлаждаемых камер. Место ее расположения в здании. Ширина дверей и коридоров.
50. Планировочные решения банкетных залов ресторанов (раздвижные перегородки, складываемая мебель).
51. Понятие «новое строительство».
52. Понятие «расширение существующего производства» и «техническое перевооружение».
53. Понятие «реконструкция предприятия»; возможные цели реконструкции.
54. Порядок изложения блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания.
55. Порядок подачи заявки на разработку проекта ПОП; задачи предпроектного
56. Последовательность работ при проектировании САПР.
57. Принцип расчета численности потребителей для предприятий общественного питания по часам его работы и за день. Формула для расчета. Характеристика загрузки зала предприятия общественного питания.
58. Производственная программа (меню) предприятия общественного питания.
59. Производственная программа. Порционные блюда. Обеденные (дежурные) блюда.
60. Раздаточная при самообслуживании и обслуживании официантами.
61. Расположение залов предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания, которые возможно проектировать на верхних этажах здания; в подвальном и цокольном этажах.
62. Распределение общего числа мест в предприятиях общественного питания между различными типами предприятий общественного питания (ресторанами, кафе, ба-рами и т.д.).
63. Расчет горячего цеха. Производственная программа цеха. Расчет количества изготовленных блюд.
64. Расчет длины раздаточной при обслуживании официантами.
65. Расчет жарочной поверхности плиты.
66. Расчет количества блюд, реализуемых за день в предприятии общественного питания.
67. Расчет механического оборудования.
68. Расчет общего количества мест в предприятиях общественного питания, исходя из нормативов.
69. Расчет объемов стационарных пищеварочных котлов для бульонов, супов, вторых горячих и сладких блюд.
70. Расчет полезной и общей площадей горячего цеха. Значение условного коэффициента использования площади горячего цеха.
71. Расчет складской группы. Расчет площадей помещений складской группы по меню расчетного дня. Формула для расчета общего количества хранимых продуктов.
72. Расчет складской группы. Формулы для расчетов полезной и общей площадей помещений складской группы. Значение условного коэффициента использования площади помещений складской группы.
73. Расчет фритюрницы.
74. Расчет холодильного оборудования.
75. Торговые залы. Норма площади зала на 1 место (без раздаточных) согласно норма-

тивной документации. Связь торгового зала ресторана с другими помещениями предприятия общественного питания.

76. Требование к планировке мясного цеха заготовочного предприятия.
77. Требование к планировке мясорыбного цеха.
78. Требование к планировке овощного цеха.
79. Требование к планировке птицебельного цеха заготовочного предприятия.
80. Требование к планировке рыбного цеха заготовочного предприятия.
81. Требование к размещению доготовочных цехов и их планировка.
82. Требование к размещению заготовочных цехов и их планировка.
83. Требование к размещению и планировке административно-бытовых помещений.
84. Требование к размещению и планировке помещений для посетителей.
85. Требование к размещению и планировке складских помещений.
86. Требования к компоновке двухэтажного здания ПОП.
87. Требования к планировке горячего цеха.
88. Формула для расчета коэффициента потребления блюд. Значение коэффициента потребления блюд для предприятия общественного питания.
89. Формы воспроизводства капитальных вложений в общественное питание.
90. Экспресс-обеды. Меню дневного рациона для участников съездов и т.п., туристов.

1. Организация работы производства ресторана 1 класса на 100 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.

2. Организация работы производства ресторана 1 класса на 100 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.

3. Организация работы производства итальянского ресторана 1 класса на 120 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.

4. Организация работы производства ресторана на 120 мест «Украинская кухня». Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.

5. Организация работы производства рыбного ресторана на 150 мест. Организация производства готовой продукции в горячем цехе.

6. Организация работы производства рыбного ресторана на 75 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе.

7. Организация работы производства пивного ресторана 1 класса на 60 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.

8. Организация работы производства ресторана на 80 мест при гостинице. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.

9. Организация работы производства в ресторане на 100 мест, специализирующегося на выпуск блюд Русской кухни. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.

10. Организация работы производства семейного ресторана на 40 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.

11. Организация работы производства семейного ресторана на 60 мест. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.

12. Организация работы производства кафе молодежного на 40 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.

13. Организация работы производства кафе молодежного на 40 мест. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.

14. Организация работы производства офисного кафе на 50 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.

15. Организация работы производства студенческого кафе на 50 мест. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.

16. Организация работы производства в кафе на 80 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.

17. Организация работы производства в кафе на 80 мест. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.

18. Организация работы производства детского кафе на 50 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.

19. Организация работы производства детского кафе на 60 мест. Организация выпуска

готовой продукции в холодном цехе.

20. Организация работы производства в кафе-кондитерская на 60 мест. Организация выпуска готовой продукции в кондитерском цехе.

21. Организация работы производства в кафе на 120 мест при развлекательном центре. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.

22. Организация работы производства в столовой на 60 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.

23. Организация работы производства в столовой на 60 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.

24. Организация работы производства в столовой на 100 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.

25. Организация работы производства в столовой на 100 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.

26. Организация работы производства в столовой на 200 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.

27. Организация работы производства в столовой на 200 мест. при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе

28. Организация работы производства в общедоступной столовой на 80 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.

29. Организация работы производства в общедоступной столовой на 120 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.

30. Организация работы производства в школьной столовой на 100 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.

Задание 1. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

Цель работы: ознакомиться с нормативной документацией в области проектирования предприятий общественного питания, с компоновочными решениями заготовочных и доготовочных предприятий.

По СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания» выбрать необходимые данные для дальнейших расчетов. По каталогу оборудования для предприятий общественного питания (Компания «Ресторан Сервис») подобрать современное оборудование.

Блок 1. Выполнить необходимые технологические расчеты при проектировании складской группы. Освоить методы расчета площадей складской группы. Выполнить планировку помещений складской группы предприятия общественного питания различной мощности, мест, месторасположения, специализации.

Варианты:

1. Столовая при промышленном предприятии на 50, 100, 150 мест.
2. Ресторан на 50, 100, 150 мест
3. Специализированная закусочная на 30, 50, 75, 100 мест.
4. Кафе молодежное на 50, 75 мест.
5. Столовая общедоступная на 50, 75, 100, 150 мест.

Блок 2. Выполнить расчеты оборудования, подобрать по каталогам торгово-технологического оборудования для предприятий общественного питания необходимое оборудование для горячего цеха. Выполнить планировку цеха с монтажной привязкой оборудования; схему взаимосвязи помещений.

Варианты:

1. Столовая при учебном заведении на 50, 100, 150 мест.
2. Ресторан на 50, 100, 150 мест
3. Закусочная на 30, 50, 75, 100 мест.
4. Кафе молодежное на 50, 75 мест.
5. Столовая диетическая на 50, 75, 100, 150 мест.

Задание 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий

Цель работы: ознакомиться с методикой расчета технико-экономического обоснования

проекта.

Выберите один правильный вариант.

Укажите состав функциональных групп помещений предприятия общественного питания:

1. экспедиция, загрузочная платформа с боксами, кладовая кондитерских изделий; производственные и служебные помещения
2. для посетителей, для приема и хранения продуктов, технические, служебные и бытовые
3. производственные, для посетителей, для приема и хранения сырья, служебно-бытовые, технические
4. мясной, рыбный, птицегольевой, овощной, горячий, холодный, кулинарный, кондитерский цеха
торговый и банкетный залы, гардероб, умывальные, санузлы для потребителей, вестибюль, аванзал
5. помещение для резки хлеба, цех обработки зелени, горячий, холодный цеха, кладовая и моечная тары, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды

Укажите состав помещений для приема и хранения продуктов заготовочного предприятия

1. охлаждаемые камеры мясных и рыбных полуфабрикатов, овощных полуфабрикатов, молочных продуктов, жиров и гастрономии, фруктов, ягод, напитков, овощей, пищевых отходов
2. неохлаждаемые кладовые сухих продуктов, овощей, солений, квашений, винно-водочных изделий, кладовая и моечная тары, кладовая инвентаря, помещение кладовщика, загрузочная
3. экспедиция – охлаждаемые камеры для хранения мясных продуктов, полуфабрикатов из птицы и субпродуктов, рыбных, овощных полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий, кондитерских изделий; кладовая кондитерских изделий, помещение экспедитора; складские помещения для хранения сырья
4. охлаждаемые камеры для хранения молочно-жировых продуктов, мороженого мяса, охлажденного мяса, птицы и субпродуктов, рыбы, солений и зелени, отходов, кладовая-моечная картофеля и овощей, помещение для кладовщика
5. поэтажные кладовые инвентаря, тары, напитков и винно-водочных изделий
6. разгрузочная платформа с боксами, кладовая инвентаря, помещение для выколачивания мешков

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		http://www.foodprom.ru/
2		http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.16
3		http://fcior.edu.ru

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. -

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий		
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа		
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ профессор , д.б.н. Шлыков С.Н.

Рецензенты

_____ доцент , к.с.-х.н. Закотин В.Е.

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» рассмотрена на заседании Кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 16 от 18.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Сычева Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 2 (ИДПО) протокол № 6 от 24.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____