

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.04.02 Проектирование предприятий общественного питания**

**Направление подготовки 19.04.04** Технология продукции и организация общественного питания

**Профиль подготовки** Технология и организация производства продуктов питания

**Квалификация выпускника** магистр

**Форма обучения** заочная

### 1.Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» являются: подготовить магистров, владеющих глубокими научными знаниями, основными методами расчета в области проектирования предприятий общественного питания.

### 2.Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к *вариативной* части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенции	Дисциплина
ПК-17; ПК-18	Специальные виды питания
ПК-21	Оптимизация технологических процессов общественного питания
ОПК-3	Высокотехнологичные производства продуктов питания

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенции	Дисциплина
ОПК-3, ПК-17; ПК-18; ПК-21	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)

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

**Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы**

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-3: способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Этап 1: основные направления научно-технического прогресса в области развития проектирование предприятий общественного питания Этап 2: основные направления научно-технического прогресса в области развития предприятий общественного питания	Этап 1: сбор исходных данных для проектирования предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации Этап 2: разрабатывать проектно-сметную документацию предприятий общественного питания	Этап 1: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания Этап 2: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации
ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Этап 1: санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;	Этап 1: производить расчет с технологического оборудования для производства продуктов питания Этап 2: производить расчет сырья для производства продуктов общественного	Этап 1: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации Этап 2: методами разработки производственной

	Этап 2: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;	питания	программы в зависимости от специфики предприятия питания;
ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Этап 1: характеристику сырья для производства продуктов питания Этап 2: технологические свойства сырья для производства продуктов питания	Этап 1: анализировать причины брака, связанные с качеством сырья Этап 2: анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом	Этап 1: навыками организации технологического процесса предприятий общественного питания Этап 2: навыками расчетов технологического процесса предприятий общественного питания
ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Этап 1: новейшие достижения в технологии производства продуктов общественного питания Этап 2: способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов общественного питания	Этап 1: применять теоретические знания для решения научно-исследовательских задач Этап 2: применять теоретические знания для решения научно-производственных задач	Этап 1: навыками разработки технологических процессов при производстве продуктов общественного питания Этап 2: навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов общественного питания

#### 4.Объем дисциплины

Объем дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» составляет 3 зачетных единиц (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 4	
				КР	СР
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1	Лекции (Л)	4		4	
2	Лабораторные работы (ЛР)	10		10	
3	Практические занятия (ПЗ)				
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)				
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)		82		82
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		10		10
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации		х	зачет	
13	Всего	<b>16</b>	<b>92</b>	<b>16</b>	<b>92</b>



# 1. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура дисциплины**

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические	семинары	курсовые	рефераты (эссе)	индивидуальное домашнее	самостоятельное изучение	подготовка к	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	<b>Раздел 1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные этапы разработки проектной документации</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	-	-	-	х	-	<b>16</b>	<b>4</b>	х	ОПК-3 ПК-17, 18, 21
1.1.	<b>Тема 1</b> Л-1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	3	1					х				х	ПК-17 ПК-21
1.2.	<b>Тема 2</b> Основные этапы разработки проектной документации	3						х		6		х	ПК-17 ПК-21
1.3.	<b>Тема 3</b> ЛР-1 Нормативная документация на основе, которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.).	3		2				х			2	х	ПК-18 ПК-21
1.4.	<b>Тема 4</b> ЛР-2 Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.	3		2				х			2	х	ПК-17 ПК-18 ПК-21
1.5.	<b>Тема 5</b> Стадии разработки и состав проекта. Типовое и индивидуальное проектирование.	3					5	х		4		х	ОПК-3 ПК-17 ПК-18
1.6	<b>Тема 6</b> Состав функциональных групп помещений									6			ОПК-3 ПК-17 ПК-18
2.	<b>Раздел 2 Принципы размещения пред-</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>			-	х		<b>16</b>	<b>2</b>	х	ОПК-3

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические	семинары	курсовые	рефераты (эссе)	индивидуальны е домашние	самостоятельно е изучение	подготовка к	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	<b>приятий общественного пита-ния различных типов. Техничко-экономическое обоснование проекта</b>												ПК-17, 18,21
2.1.	<b>Тема 7</b> Л-2 Принципы размещения предприятий общественного питания различных типов	3	1					х				х	ПК-18 ПК-21
2.2.	<b>Тема 8</b> Техничко-экономическое обоснование проекта	3						х		6		х	ПК-18 ПК-21
2.3	<b>Тема 9</b> ЛР-3 Изучение рекомендаций по размещению общедоступных предприятий общественного питания	3		2			3	х			2	х	ПК-17 ПК-18 ПК-21
2.4	<b>Тема 10</b> Проектирование заготовочных предприятий общественного питания	3						х		4		х	ОПК-3, ПК-17 ПК-18, ПК-21
2.5.	<b>Тема 11</b> Составление технико-экономического обоснования проекта.	3						х		6		х	ОПК-3, ПК-17 ПК-18, ПК-21
<b>3.</b>	<b>Раздел 3 Технологические расчеты</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>			-	<b>х</b>		<b>22</b>	<b>2</b>	<b>х</b>	ОПК-3 ПК-17, 18,21
3.1.	<b>Тема 12</b> Л-3 Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.	3	1					х				х	ПК-18
3.2.	<b>Тема 13</b> Режим работы заготовочных и производственных цехов предприятий общепита	3						х		6		х	ПК-18 ПК-21
3.3.	<b>Тема 14</b> ЛР-4 Расчёт расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов	3		2			3	х			2	х	ПК-17 ПК-18

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические	семинары	курсовые	рефераты (эссе)	индивидуальны е домашние	самостоятельно е изучение	подготовка к	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
3.4.	<b>Тема 15</b> Технологический расчёт и подбор механического, холодильного и теплового оборудования	3						x		6		x	ОПК-3, ПК-17 ПК-18 ПК-21
3.5.	<b>Тема 16</b> Расчёт численности работников.	3						x		6		x	ОПК-3, ПК-17 ПК-18, ПК-21
3.6	<b>Тема 17</b> Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания	3						x		4		x	ОПК-3 ПК-17 ПК-18 ПК-21
4.	<b>Раздел 4 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением</b>	3	1	2			-	x		28	2	x	ОПК-3 ПК-17 ПК-18, ПК-21
4.1.	<b>Тема 18</b> Л-4 Технологические требования к проектированию помещений для приёма и хранения продуктов,	3	1					x				x	ПК-18
4.2.	<b>Тема 19</b> Общие принципы объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания различных типов	3						x		6		x	ОПК- 3 ПК-17 ПК-18
4.3.	<b>Тема 20</b> ЛР-5 Планировочные решения заготовочных предприятий	3		2				x			2	x	ОПК-3 ПК-17 ПК-18, ПК-21
4.4.	<b>Тема 21</b> Технологические требования к проектированию производственных помещений	3						x		4		x	ОПК-3 ПК-17 ПК-18. ПК-21
4.5.	<b>Тема 22</b> Оборудование для заготовочных и	2						x		6		x	ПК-7

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические	семинары	курсовые	рефераты (эссе)	индивидуальны е домашние	самостоятельно е изучение	подготовка к	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	доготовочных предприятий												ПК-16, ПК-17
4.6	<b>Тема 23</b> Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах. Планировки отдельных цехов и помещений.	3						x		4		x	ПК-17 ПК-18 ПК-21
4.7	<b>Тема 24</b> Технологические требования к проектированию помещений для потребителей.	3						x		4		x	ПК-17 ПК-18 ПК-21
4.8	<b>Тема 25</b> Оборудование помещений для потребителей. Планировка раздаточных линий.	3						x		4		x	ПК-17 ПК-18 ПК-21
5.	<b>Контактная работа</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>10</b>								<b>2</b>	x
6.	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>3</b>								<b>82</b>	<b>10</b>		x
7.	<b>Объем дисциплины в семестре</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>10</b>						<b>82</b>	<b>10</b>		x
8.	<b>Всего по дисциплине</b>	<b>x</b>	<b>4</b>	<b>10</b>						<b>82</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>x</b>



## 5.2. Содержание дисциплины

### 5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	1
Л-2	Принципы размещения предприятий общественного питания различных типов	1
Л-3	Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.	1
Л-4	Технологические требования к проектированию помещений для приёма и хранения продуктов	1
Итого по дисциплине		<b>4</b>

### 5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Нормативная документация, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.).	2
ЛР-2	Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.	2
ЛР-3	Изучение рекомендаций по размещению общедоступных предприятий общественного питания	2
ЛР-4	Расчёт расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов	2
ЛР-5	Планировочные решения заготовочных предприятий	2
Итого по дисциплине		<b>10</b>

**5.2.3 – Темы практических занятий – не предусмотрены**

**5.2.4 – Темы семинарских занятий – не предусмотрены**

**5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) – не предусмотрены**

**5.2.6 Темы рефератов – не предусмотрены**

**5.2.7 Темы эссе – не предусмотрены**

**5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий – не предусмотрены**

### 5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	<b>Тема 2</b> Основные этапы разработки проектной документации	Одно- и двухстадийные проекты. Основные разделы пояснительной записки. Сметы	6
2.	<b>Тема 5</b> Стадии разработки и состав проекта. Типовое и индивидуальное	Типовое и индивидуальное проектирование. Порядок составления бизнес-плана.	4

	проектирование.	Источники обеспечения объекта всеми видами ресурсов.	
3.	<b>Тема 6</b> Состав функциональных групп помещений	Состав функциональных групп помещений	6
4.	<b>Тема 8</b> Техничко-экономическое обоснование проекта	Порядок составления бизнес-плана. Источники обеспечения объекта всеми видами ресурсов.	6
5.	<b>Тема 10</b> Проектирование заготовочных предприятий общественного питания	Проектирование заготовочных предприятий общественного питания	4
6.	<b>Тема 11</b> Составление технико-экономического обоснования проекта.	Составление технико-экономического обоснования проекта.	6
7.	<b>Тема 13</b> Режим работы заготовочных и производственных цехов предприятий общепита	Организация и принципы технологии заготовки и переработки продуктов. Принципы проектирования заготовительных и производственных отделений предприятий общепита.	6
8.	<b>Тема 15</b> Технологический расчёт и подбор механического, холодильного и теплового оборудования	Технологический расчёт и подбор механического, холодильного и теплового оборудования	6
9.	<b>Тема 16</b> Расчёт численности работников.	Расчёт численности работников.	6
10.	<b>Тема 17</b> Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания	дневное расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия и для снабжения буфетов, столовых, магазинов кулинарии и т. д.	4
11.	<b>Тема 19</b> Общие принципы объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания различных типов	Нормативы площадей и объемов помещений для заготовки и переработки продуктов. Планировка прилегающей территории, благоустройство.	6
12.	<b>Тема 21</b> Технологические требования к проектированию производственных помещений	Нормативы площадей и объемов помещений для переработки продуктов. Планировка прилегающей территории, благоустройство.	4
13.	<b>Тема 22</b> Оборудование для заготовочных и доготовочных предприятий	Использование ЭВМ для определения пищевой ценности блюд и	6

		количества продуктов	
14.	<b>Тема 23</b> Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах. Планировки отдельных цехов и помещений.	Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах. Планировки отдельных цехов и помещений.	4
15.	<b>Тема 24</b> Технологические требования к проектированию помещений для потребителей.	Технологические требования к проектированию помещений для потребителей.	4
16.	<b>Тема 25</b> Оборудование помещений для потребителей. Планировка раздаточных линий.	Оборудование помещений для потребителей. Планировка раздаточных линий.	4
Итого по дисциплине			$\sum$ 82

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1.Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петросова. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 286 с.

2.Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD[Электронный ресурс] : учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 288 с.

### 6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

3.Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А. Т. Васюкова. — Электрон.текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 144 с.

4.Лихолетов, В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Лихолетов. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Интермедия, 2012. — 220 с.

### 6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ.

### 6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов;
- методические рекомендации по подготовке к занятиям

### **6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Среди информационных технологий применяемых в образовательном процессе по преподаваемой дисциплине необходимо отметить:

1) Интерактивная поддержка лекционного курса. Процесс создания презентационных роликов для сопровождения лекционного занятия представляет собой последовательное создание иллюстративных фрагментов, состав которых определяется целевым назначением занятия. В качестве фрагментов, применяемых в процессе лекции, использованы текстовые материалы, статические и динамические изображения, аудио- и видео фрагменты, контрольные задания и т.д. Соответственно в состав интерактивной поддержки входят программно-технические средства, позволяющие эффективно подготавливать необходимые материалы (сканеры, средства подготовки видеоизображений, графические редакторы, средства анимационной графики). Для сборки презентационного ролика использовались стандартные программные средства. Для эффективного отображения лекционного материала необходимо применялись специализированные мультимедийные средства отображения информации: теле-, видеопроекторы. Особый интерес представлял вариант реализации интерактивной поддержки лекционного курса, обеспечивающего обратную связь с обучаемыми в процессе проведения занятия. В информационной среде вуза имеются методические рекомендации по освоению дисциплины.

2) Тестовые и контролирующие информационные технологии. Основным назначением подобного типа технологий является реализация функции контроля усвоения знаний на различных этапах обучения (от текущего контроля до итоговой оценки готовности обучаемого). Созданы тестовые задания для промежуточного контроля знаний в количестве 200 тестовых заданий. Тестирование студентов проводится с помощью разработанной Вузом компьютерной программы позволяющей тестировать студентов и автоматически подводить результат. Тестированию предшествовали следующие этапы разработки, определяющие специфику контроля, зависящую от целей контроля и особенностей предметной области:

- формирование тестовых заданий и вопросов, обеспечивающих надежную оценку;
- выбор алгоритма опроса и способов предъявления заданий обучаемому;
- выбор метода обработки статистических данных оценивания;
- определение системы правил, обеспечивающих принятие решений об уровне знаний.

Существует большое количество подходов и методов решения перечисленных задач.

#### **2. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

#### **Программное обеспечение, используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:**

1. Open Office, MS Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

#### **Информационные справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:**

Информационно-справочные системы «Гарант», «Консультант-плюс»

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

1. ЭБС «Юрайт»: <https://biblio-online.ru/>
2. ЭБС «IPRbooks» : <http://www.iprbookshop.ru/>
3. eLIBRARY.RU: [www.elibrary.ru/](http://www.elibrary.ru/)

**Современные профессиональные базы данных**

Номер п/п	Наименование организации	Сокращенное название	Отрасль (область деятельности)	Официальный сайт
1.	Российское образование. Федеральный портал		Проектирование предприятий общественного питания	<a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a>
2.	Российская государственная библиотека		Проектирование предприятий общественного питания	<a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a>
3.	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии	РОССТАНД АРТ	Проектирование предприятий общественного питания	<a href="https://www.gost.ru/portal/gost/">https://www.gost.ru/portal/gost/</a>

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

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

**Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ**

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название спец. лаборатории	Название спец. оборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
ЛР-1	Нормативная документация, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.).	Учебная аудитория	Нормативно-техническая документация, компьютер, проектор	1. TestEditor 2. TestRUN 3. ПК- Intel Celeron
ЛР-2	Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.			1. TestEditor 2. TestRUN 3. ПК- Intel Celeron
ЛР-3	Изучение рекомендаций по размещению общедоступных предприятий общественного питания	Учебная аудитория	Нормативно-техническая документация, компьютер,	1. TestEditor 2. TestRUN 3. ПК- Intel Celeron

			проектор	
ЛР-4	Расчёт расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов	Учебная аудитория	Нормативно-техническая документация, компьютер, проектор	1. TestEditor 2. TestRUN 3. ПК- Intel Celeron
ЛР-5	Планировочные решения заготовочных предприятий	Учебная аудитория	Нормативно-техническая документация, компьютер, проектор	1. TestEditor 2. TestRUN 3. ПК- Intel Celeron

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработал(и): \_\_\_\_\_

*С.С. Тарасенко*