

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 04.02.2025 08:08:43
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566a0701e1ba27073e1c



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
[Signature] / Фоменко О.С./
«30» 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМПиб
[Signature] / Моргунова Н.Л./
«30» 08 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Производственный учет в сфере общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	очная

Разработчик(и): доцент, к.б.н.. *Рысмухамбетова Г.Е.*

[Signature]
(подпись)

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания» является формирование у обучающихся навыков управления информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказания влияния на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия, анализа показателей бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» дисциплина «Производственный учёт в сфере общественного питания» относится к вариативной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемыми предшествующими дисциплинами, практиками «Экономика», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров».

Дисциплина «Производственный учёт в сфере общественного питания» является базовой для прохождения преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3 Способен организовать документооборот по производству на предприятии питания	<p>Рынок современного специального программного обеспечения производства учета для предприятий общественного питания;</p> <p>правила документального оформления и учета поступления продуктов (товара) и тары, реализации готовой продукции, товарных потерь и других материальных ценностей в соответствии с действующими нормативными документами</p>	<p>пользоваться и обслуживать автоматизированные системы учета общественного питания;</p> <p>организовать прием товара и тары на склад материально-ответственным лицом; проводить учет движения продуктов и товаров в местах их хранения; оформлять отпуск продуктов на производство; учет и документальное отражение реализации и отпуска готовой продукции, основных средств и предметов материально-технического оснащения; документально оформить и учесть товарные потери с учетом норм естественной убыли</p>	<p>Навыками вести производственный учет, в том числе документооборот с помощью современных автоматизированных систем общественного питания;</p> <p>навыками проверки товара по количеству и качеству и оформления соответствующих актов; навыками составления и оформления стандартов предприятия общественного питания (ТТК,</p>

						КК и т.д.)
2	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.5 Разрабатывает производственные процессы, технологическую документацию и стандарты предприятия питания	<p>порядок и правила заполнения документов бухгалтерской отчетности в соответствии с реальной хозяйственной деятельностью предприятия;</p> <p>общую характеристику учета на предприятиях общественного питания; принципы и общие положения, касающиеся материальной ответственности на предприятиях общественного питания; общие правила проведения инвентаризации;</p> <p>систему ценообразования в общественном питании (учетная, средневзвешенная цены и цена фактической реализации); общую характеристику и структуру сборника рецептур и кулинарных</p>	<p>правильно калькулировать себестоимость производимой на предприятии продукции, вести учёт отгрузки и реализации продукции;</p> <p>документально оформлять отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>устанавливать цены на продукцию общественного питания; составлять калькуляционные карты; рассчитывать потребное количество продуктов на день</p>	<p>практическими навыками учета и калькулирования на предприятиях общественного питания;</p> <p>навыками проведения инвентаризации в структурных подразделениях предприятий общественного питания;</p> <p>навыками планирования организации работы производства (составлять план-меню с учетом потребительского спроса и контингента потребителей)</p>

				изделий		
3	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Знает требования нормативных документов и способен к их применению в организации производства продукции питания	<p>основные понятия, принципы и инструменты современного производственного учета;</p> <p>сущность и назначение учета затрат, калькулирования и бюджетирования; пути снижения себестоимости;</p> <p>основы производственного учета, управления фирмой и планирования ее деятельности;</p> <p>современные подходы к классификации затрат и систем калькулирования себестоимости продукции и услуг;</p> <p>особенности развития систем управленческого учета, бюджетирования и подходов к калькулированию себестоимости продукции и услуг в России</p>	<p>выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, в том числе интернет-ресурсов, прямо или косвенно относящихся к учету в общественном питании;</p> <p>проводить анализ издержек; использовать инструменты контроллинга;</p> <p>разрабатывать маркетинговую стратегию для предприятий общественного питания; анализировать учетную информацию для принятия управленческих решений в области ценообразования, оптимального объема продаж и сокращения затрат; рассчитывать финансовые показатели и анализировать их; составлять финансово-хозяйственную отчетность</p>	<p>навыками целостного подхода к анализу производственно-хозяйственных явлений и дальнейшего выражения собственной оценки;</p> <p>профессиональной терминологией;</p> <p>навыками практического использования маржинального анализа; опытом анализа конкретных ситуаций, связанных с организацией управленческого учета в компании, выявления имеющихся проблем и формулировки рекомендаций</p>

**4. Объем, структура и содержание дисциплины
«Производственный учёт в сфере общественного питания»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.:	46,1								46,1
<i>аудиторная работа:</i>	46								46
лекции	22								22
лабораторные	24								24
практические	х								х
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1								0,1
<i>контроль</i>	х								х
Самостоятельная работа	25,9								25,9
Форма итогового контроля	х								зач.
Курсовой проект (работа)	х								х

Таблица 3

**Структура и содержание дисциплины
«Производственный учёт в сфере общественного питания»**

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа		Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
8 семестр									
1.	1.Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ. Виды НТД. Порядок оказания услуг общественного питания	1	Л	Т	2	2	ВК	ПО	
2.	2.Сущность и назначение учета затрат, калькулирования и бюджетирования. Роль затрат в формировании себестоимости продукции (работ, услуг). Сущность и значение калькулирования. Бюджетирование как составная часть системы управленческого учета и контроля за затратами. Предмет и объекты бухгалтерского управленческого учета	2	Л	Т	4	2	ТК	УО	

3.	3. Понятия, связанные с учетом затрат. Места возникновения затрат. Объекты калькулирования. Калькулирование как процесс, и калькуляция как один из основных документов управленческого учета. Фактор затрат – база распределения накладных затрат. Носитель затрат как причина появления затрат	3	Л	Т	2	2	ТК	УО
4.	Изучение нормативно-технической документации предприятий общественного питания	3	ЛЗ	М	4	2	ТК	УО ЛР
5.	4. Затраты и расходы: классификация, учет, поведение. Затраты и расходы. Затраты как активы организации. Расходы как уменьшение капитала организации. Классификация затрат. Линейная аппроксимация поведения затрат. 5. Методы калькулирования себестоимости продукта. Себестоимость продукта: ее состав и виды. Роль калькулирования себестоимости продукта в управлении деятельностью организации. Распределение косвенных затрат. Принципы калькулирования. Классификация методов калькулирования	4	Л	Т	2	2	ТК	УО
6.	Определение проектной мощности предприятий общественного питания	4	ЛЗ	Т	4	2	ТР	Р У О ЛР
7.	6. Особенности учета затрат и калькулирования себестоимости продукции на предприятиях общественного питания. Особенности хозяйственной деятельности, планирования и учета издержек в общественном питании. Особенности учета расходов в общественном питании. Калькулирование в общественном питании	5	Л	Т	2	2	ТК	УО
8.	Определение проектной мощности предприятий общественного питания	5	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО ЛР
9.	6. Особенности учета затрат и калькулирования себестоимости продукции на предприятиях общественного питания. Особенности хозяйственной деятельности, планирования и учета издержек в общественном питании. Особенности учета расходов в общественном питании. Калькулирование в общественном питании. 7. Стандарт-костинг и директ-костинг как основа задач управленческого планирования. Реализация методов учета затрат. Унификация данных сводного и оперативного учета, единые стандарты расчета и структуризации учетных данных на предприятии*	6	Л	ПК	2	2	ТР	Р
10.	Расчет численности работников и фонда оплаты труда	6	ЛЗ	Т	4	2	РК	ПО ЛР
11.	8. Группировка и методы распределения затрат. Методы распределения затрат и калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг) в общественном питании. Калькуляционная группировка затрат. Распределение косвенных расходов по видам продукции (работ, услуг). Выбор объекта калькулирования, калькуляционной единицы	7	Л	Т	4	2	ТК	УО

12.	Техническое обеспечение функционирования предприятия общественного питания.	7	ЛЗ	Т	4	2	ТР	Р УО ЛР
13.	9. Затраты как основной объект контроллинга. Формирование системы управления затратами в организации. Цели, функции и принципы управления затратами. 0. Инструменты контроллинга. Формирование структуры бизнеса, способствующей повышению эффективности деятельности предприятия на основе контроллинга. Элементы системы учета затрат. Виды систем учета затрат	8	Л	Т	2	1,9	ТК	УО
14.	Расчет суммы инвестиций (капитальных вложений), необходимой для реализации проекта*	9	ЛЗ	КС	4	-	ТК	Т ЛР
15.	11. Анализ издержек. Анализ объема, состава и динамики издержек. Анализ себестоимости продукции. Пути снижения себестоимости	9	Л	Т	2	-	РК	ПО
16.	Выходной контроль				0,1		ВыхК	З
	Итого:				46,1	25,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторные занятия.

Формы проведения занятий: В- лекция визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, КС – круглый стол, ПК- пресс-конференция

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т-тестирование, ЛР-лабораторная работа, Р – реферат, З – зачет.

* - занятия с производителем

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: круглый стол по темам: «Расчет суммы инвестиций (капитальных вложений), необходимой для реализации проекта» с управляющим предприятия общественного питания и лекция-пресс-конференция «Стандарт-костинг и директ-костинг как основа задач управленческого планирования» с владельцем предприятия общественного питания.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и контролируется преподавателем.

Целью лабораторных занятий является приобретение знаний и умений в организации учета и отчетности материально-ответственных лиц на предприятиях общественного питания; организации составления калькуляционных карт блюд согласно нормативно-технической документации; организации документального оформления поступления и хранения продуктов (товара) и тары на предприятиях общественного питания в соответствии с действующими нормативными документами; организации документального оформления реализации готовой продукции, товарных потерь и других материальных ценностей в соответствии с действующими нормативными документами.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы – круглый-стол, пресс-конференция.

Лабораторное занятие, проводимое в виде круглого стола, позволяет обучиться методикам расчетов инвестиций (капитальных вложений), необходимых для реализации проекта, в том числе калькулирования и

ценообразования в общественном питании, а также знакомству с законодательно-правовой базой по учету затрат и формированию финансовых результатов в сфере индустрии питания.

Групповая работа на лабораторных занятиях развивает такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Лабораторные занятия проводятся в аудиториях, оборудованных наглядным материалом.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса и выполнение реферата с дальнейшим представлением его.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно- методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в итоговую аттестацию.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины а) основная литература (библиотека Вавиловского университета)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания: учеб. пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93553	Т.А. Щербакова [и др.].	Кемерово: КемТИПП, 2016	1-9
2	Проектирование предприятий общественного питания. Учеб. пособие по курсовому проектированию для бакалавров 4 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078	Шильман Л.З., Матюшова Ю.Г., Рысмухамбетовва Г.Е., Симакова И.В., Макарова А.Н., Фоменко О.С.	Саратов, ИЦ «Наука». 2018	1-9

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90668		Санкт-Петербург, 2017	1-9
2	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90667		Санкт-Петербург, 2017	1-9
3	Экономика предприятия общественного питания: учебник URL: https://e.lanbook.com/book/93473	Фридман А. М.	Москва: Дашков и К, 2017	1-9

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт университета: <https://www.vavilovsar.ru/>
2. Официальный сайт Президента Российской Федерации // www.kremlin.ru.
3. Официальный сайт Правительства Российской Федерации <http://government.ru/>
4. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики // www.gks.ru.
5. Официальный сайт Роспотребнадзора РФ Режим доступа: rosпотребнадзор.ru.com.

г) периодические издания

1. Журнал Вопросы питания. Режим доступа: <http://vp.geotar.ru>.
2. Журнал. Гастрономь. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/page/zhurnal-gastronom>
3. Пиво и напитки. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>
4. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. Журнал. Режим доступа: <http://www.sppiunion.ru/journals/>
5. Пищевая промышленность. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pishchevaya-promyshlennost>
6. Товаровед продовольственных товаров. Журнал. Режим доступа: <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>
7. Хранение и переработка сельхозсырья. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>
8. Хлебопечение России. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii>
9. Шеф-арт. Журнал. Режим доступа: <http://chefs-art.com>
10. Стандарты и качество. Журнал. Режим доступа: <http://www.ria->

stk.ru/stq/detail.php

11. Российская экономика: прогнозы и тенденции журнал. Режим доступа: <https://rusecon.hse.ru>

д) базы данных и поисковые

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека ФГБОУ ВО Вавиловский университет <https://www.vavilovsar.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера

университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1.	Все разделы	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-1047/2022 от 20.12.2022 г. Срок действия договора: 01.01.2023– 31.12.2023 г	Вспомогательная
2.	Все разделы	«Р7-Офис» Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение «Р7-Офис». Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Договор № ЦЗ-1К-033 от 21.12.2022 г. Срок действия договора: с 01.01.2023 г. Лицензия на 3 года с правом последующего бессрочного использования, для образовательных учреждений.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеется аудитория № 218.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 4.

*Рассмотрено и утверждено
на заседании кафедры
«Технологии
продуктов питания»
«30» августа 2023 года (протокол № 1).*