

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Биолого –технологический факультет

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТОРД.03-70018
«07» 10 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан БТФ
К.В. Жунаев



ФГОС 2015 г.

Биолого-технологический факультет
переименован в Институт экологической
и пищевой биотехнологии в соответствии
с приказом ректора ФГБОУ ВО
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.07.01 Ресторанный бизнес

Направление подготовки: 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

профиль: Технология и организация ресторанного дела

основной вид деятельности: научно-исследовательский

дополнительный вид деятельности: производственно-технологический

Курс: 4/5

Семестр 8/9

БТФ

Очная, заочная

очная, заочная

Объём дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [з.е./часов]		Семестр
	очная	Заочная(5 лет)	
Общая трудоемкость по учебному плану	2/72	2/72	8/9
В том числе,			
Контактная работа	32	10	
Лекции	16	4	
Лабораторные занятия	16	6	
Самостоятельная работа, всего	40	62	
Курсовой проект (курсовая работа)			
Контрольная работа / реферат	К	К	8/9
Форма контроля			
Экзамен (зачет)	Зачет	Зачет	8/9

Новосибирск 2022

1066

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11. 2015 №1332.

Программу разработал(и):

Доцент кафедры ТТПП, к.с.-х.н.

(должность)



подпись

Ворожейкина Н.Г.

ФИО

. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Знать:

В результате изучения дисциплины студент должен:

классификацию ресторанов и их характеристики;

- факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана;
- особенности формирования и оформления меню ресторана;
- организацию технологического процесса в ресторане;
- методы организации труда персонала;
- типы и формы ресторанного обслуживания;
- особенности профессиональной этики работника ресторана;
- содержание понятия, функции и показатели корпоративной культуры ресторана;
- направления организации маркетинговых исследований услуг ресторана;
- тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса.

Уметь:

-классифицировать группы блюд ресторанной кухни, технологию приготовления определенного ассортимента блюд, особенности и требования к их декорированию.

-применить на практике знания в области ресторанного бизнеса.

Владеть:

первоначальными умениями и навыками:

- использовать знания организации ресторанных услуг при определении концепции и профиля ресторана;
- составить план работ, оценить финансовые вложения, определить содержание и основные разделы бизнес-плана открытия ресторана;

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.01 «Ресторанный бизнес», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)

Табл.1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	Знать:	
	<ul style="list-style-type: none"> классификацию ресторанов и их характеристики; - факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана; - особенности формирования и оформления меню ресторана; - организацию технологического процесса в ресторане; - методы организации труда персонала; - типы и формы ресторанного обслуживания; - особенности профессиональной этики работника ресторана; - содержание понятия, функции и показатели корпоративной культуры ресторана; - направления организации маркетинговых исследований услуг ресторана; - тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. 	ОК-3,ОПК-5; ПК-4; ПК-6;
2	Уметь	
	<ul style="list-style-type: none"> -классифицировать группы блюд ресторанной кухни, технологию приготовления определенного ассортимента блюд, особенности и требования к их декорированию. -применить на практике знания в области ресторанного бизнеса, 	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
3	Владеть	

	первоначальными умениями и навыками: - использовать знания организации ресторанных услуг при определении концепции и профиля ресторана; - составить план работ, оценить финансовые вложения, определить содержание и основные разделы бизнес-плана открытия ресторана;	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
--	--	----------------------

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.01 «Ресторанный бизнес» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Технология пищевых производств», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий общественного питания», «Управление производством», «Контроль качества», «Сервисная деятельность предприятий питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Сертификация услуг в общественном питании» «Технология продукции общественного питания», «Компьютеризация производства» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Производственный учет и отчетность», «Бизнес-планирование», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.В.ДВ.1.7_ «Ресторанный бизнес»**

относится к вариативной части ООП, дисциплинам по выбору. Изучение данной дисциплины связано со следующим циклом дисциплин:

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Современные формы обслуживания», «Технология продукции общественного питания», «Индустрия гостеприимства»

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2, 3 по каждой форме обучения (очная, заочная)

Очная форма

Табл. 2

№ и/и	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ОК,ПК)
		лекции,(Л)	Вид занятия (ЛР)	самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
	Семестр 8					
1.	Вводная лекция. Концептуальные основы организации услуг питания.	1		2	3	ОК – 3; ОПК-5; ПК-4;
2.	Организация технологического процесса сервисного обслуживания	1	2	2	5	ОПК-5; ПК-4;
3	Оборудование и оснащение технологического процесса сервисного обслуживания	2		1	4	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
4	Подготовка к обслуживанию посетителей	1	2		3	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
5	Технология основного цикла сервисного обслуживания	1	2	2	5	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
6	Технологические процессы развлекательно тематических мероприятий Технологические процессы официально деловых приемов	2	2	2	6	ОПК-5; ПК-4;
7	Организация работы бара	1	2		3	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
8	Этика и профессиональная психология обслуживания	1		2	3	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
9	Особенности питания народов мира	2	2	2	6	ОК-3; ОПК-5; ПК-4;
10	Организация предоставления услуг питания туристам	2	2	2	6	ОК – 3; ОПК-5; ПК-4; ПК-6
11	Организация развлекательно-тематических услуг питания по типу «Кейтеринг»	2	2	2	6	ОК – 3; ОПК-5; ПК-4; ПК-6
12	Автоматизация услуг питания и организация управления качеством услуг питания			2	2	ОК-3; ОПК -5; ПК-4;

13	Подготовка и выполнение контрольной работы			12	12	
	Подготовка к зачету			9	9	
	итого	16	16	40	72	

Табл. 3 *Заочная форма*

№	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ОК,ПК)
		лекции,(Л)	Вид занятия (ЛР)	самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
	Семестр 9					
1.	Вводная лекция. Концептуальные основы организации услуг питания.			2	2	ОК – 3; ОПК-5; ПК-4; ПК-6
2.	Организация технологического процесса сервисного обслуживания	2		4	6	ОПК-5; ПК-4;
3	Оборудование и оснащение технологического процесса сервисного обслуживания			4	4	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
4	Подготовка к обслуживанию посетителей	2		4	6	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
5	Технология основного цикла сервисного обслуживания			4	4	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
6	Технологические процессы развлекательно тематических мероприятий Технологические процессы официально деловых приемов			4	4	ОПК-5; ПК-4;
7	Организация работы бара		2	4	6	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
8	Этика и профессиональная психология обслуживания			4	4	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
9	Особенности питания народов мира		2	4	6	ОК-3; ОПК-5; ПК-4;
10	Организация предоставления услуг питания туристам			4	4	ОК – 3; ОПК-5; ПК-4; ПК-6

11	Организация развлекательно-тематических услуг питания по типу «Кейтеринг»		2	3	5	ОК – 3; ОПК-5; ПК-4; ПК-6
12	Автоматизация услуг питания и организация управления качеством услуг питания			2	2	ОК-3; ОПК -5; ПК-4;
13	Подготовка и выполнение контрольной работы			18	18	
14	Подготовка к зачету			9	9	
	итого	4	6	62	72	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем:

Тема 1. Вводная лекция. Концептуальные основы организации услуг питания

Сущность понятия «организация услуг питания». Тенденции, стратегия и концепции развития общественного питания. Сегмент рынка ресторанных услуг. Предприятие общественного питания как производственная система: структура, культура, ресурсы. Факторы, которые определяют уровень научно-технической подготовки производства.

Тема 2. Организация технологического процесса сервисного обслуживания

Особенности проектирования услуг питания. Типология элементов обслуживания. Правила предоставления услуг питания. Организационно-правовые документы. Моделирование процесса предоставления услуг питания. Совершенствование операций ресторанного сервиса. Подготовка персонала к технологическому процессу сервисного обслуживания.

Тема 3. Оборудование и оснащение технологического процесса сервисного обслуживания

Функционально технологические и санитарно-гигиенические требования к основной технологической зоне. Атмосфера ресторана. Предметы сервировки, технологическое назначение. Нормы оснащения предметами материально-технического назначения. Технологический процесс санитарно-гигиенической обработки столовой посуды.

Тема 4. Технология основного цикла сервисного обслуживания. Подготовка к обслуживанию посетителей

Санитарно-гигиеническая подготовка торгового зала. Расстановка

мебели, сервировка столов. Особенности размещения посуды и столовых принадлежностей. Эстетичные требования к сервировке. Характеристика и принципы составления меню, карты вин, карты коктейлей.

Тема 5. Технологические процессы развлекательно тематических мероприятий Технологические процессы официально деловых приемов

Технология продаж по меню, карты вин и карты коктейлей. Методы и техника подачи блюд и напитков. Система расчетов за услуги питания

Функционально технологические циклы банкетов.

Технологические процессы развлекательно тематических банкетов
Функционально технологические циклы официальных приемов.
Технологические процессы официальных деловых приемов

Тема 6. Организация работы бара

Классификация и характеристика баров. Ассортимент и характеристика алкогольных и смешанных напитков. Особенности посуды и оборудование бара. Организация работы бара и методы обслуживания посетителей.

Тема 7. Этика и профессиональная психология обслуживания

Методы психологии в изучении психологических процессов человека. Нормы поведения и психологические основы торгового диалога. Особенности обслуживания разных категорий посетителей. Методы решения конфликтных ситуаций.

Тема 8. Организация предоставления услуг питания туристам. Особенности питания народов мира.

Проектирование услуг питания туристам. Организация предоставления услуг питания обитателям гостиничных комплексов.

Моделирование процесса сервисного обслуживания.

Организация предоставления услуг питания в мобильных средствах размещения.

Особенности национальных кухонь. Особенности рациона питания в разных странах. Особенности технологий национальных блюд. Ассортимент блюд в питании туристов из разных стран.

Тема 9. Организация развлекательно- тематических услуг питания по типу «Кейтеринг»

Оформление заказа на развлекательно тематические услуги питания. Организация развлекательно тематических услуг питания, моделирования

процесса сервисного обслуживания.

Организация предоставления услуг питания по типу «Кейтеринг».

Тема 10. Автоматизация услуг питания и организация управления качеством услуг питания

Определение факторов, которые предопределяют качество услуг питания. Методы оценки качества. Автоматизация технологических процессов обслуживания.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы¹

√ 1 Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233293> — Режим доступа: по подписке.

√ 2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/186576>

4.2. Дополнительная литература:

√ 1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777> . — Режим доступа: по подписке.

√ 2. Тультаев, Т. А. Маркетинг услуг : учебник / Т.А. Тультаев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 208 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-005021-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1070534> Режим доступа: по подписке

√ 3. Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С.В. Хмырова. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.-255 с. - ISBN 978-5-238-01670-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028576> — Режим доступа: по подписке.

¹ Не более 3 источников;

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	www.foodprom.ru
3.	Кулинарный портал	http://povary.ru .
4.		

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) и самостоятельной работы

1. «Ресторанный бизнес» методические указания для практических работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; Н.Г. Ворожейкина – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2022.- 48 с.

2. «Ресторанный бизнес»: методические указания для самостоятельной и контрольной работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; сост.: Н.Г. Ворожейкина; – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2022.- 24 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	Mozilla Public License
4.	Почтовый клиент Thunderbird	Mozilla Public License
5.	Файловый менеджер FreeCommande	Бесплатная

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Классификация предприятий общественного питания	18 слайдов
2.	Презентация	Источники снабжения и поставщики	28 слайдов

		предприятий общественного питания	
3.	Видеофильм	Концепция ресторанов и как их создавать	55 мин
4.	Видеофильм	Школа ресторатора	56 мин
5.	Видеофильм	Восточные рестораны	23 мин
6.	Видеофильм	Пекарня при ресторане	23 мин
7.	Видеофильм	Бургерная	32 мин
8.	Видеофильм	Стандарты обслуживания	18 мин
9.	Видеофильм	Методы работы официантов	60 мин
10.	Видеофильм	Сервировка стола	10 мин
11.	Видеофильм	Как правильно складывать салфетки	10 мин
12.	Видеофильм	Столовый этикет	15 мин
13.	Документ	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.	15 с.
14.	Документ	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.
15.	Документ	ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 14 с.	14 с.
16.	Документ	ГОСТ Р 53995 - 2010 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтеринг-выездному обслуживанию [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.

5 . Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
ЛОП-1	Аудитория для ЛПЗ	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, штангенциркуль, рефрактометр)

6. Используемые интерактивные формы и методы обучения по дисциплине

Таблица 8. Активные и интерактивные формы и методы обучения

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Вид учебных занятий	Используемые интерактивные образовательные технологии	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	Вводная лекция. Концептуальные основы организации услуг питания.	3	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОК – 3; ОПК-5; ПК-4; ПК-6
2	Организация технологического процесса сервисного обслуживания	5	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4;
3	Оборудование и оснащение технологического процесса сервисного обслуживания	4	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
4	Подготовка к обслуживанию посетителей	7	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
5	Технология основного цикла сервисного обслуживания	5	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
6	Технологические процессы развлекательно тематических мероприятий Технологические процессы официально	8	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4;

	деловых приемов				
7	Организация работы бара	5	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
8	8. Этика и профессиональная психология обслуживания	3	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4; ПК-6
9	Особенности питания народов мира	6	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОК-3; ОПК-5; ПК-4;
10	Организация предоставления услуг питания туристам	6	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОК – 3; ОПК-5; ПК-4; ПК-6
11	Организация развлекательно - тематических услуг питания по типу «Кейтеринг»	6	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОК – 3; ОПК-5; ПК-4; ПК-6
12	Автоматизация услуг питания и организация управления качеством услуг питания	2	Л, ЛЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОК-3; ОПК - 5; ПК-4;

7. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется балльно-рейтинговая система.

Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 2, лекций – 16/4 часа, лабораторных занятий – 16/6 часов, самостоятельная работа – 40/62 часа, всего 72 часов.

Таблица 9. Балльная структура оценки

Таблица 10. Шкала оценки академической успеваемости

	Формы контроля	Количество баллов
1	Посещение практических занятий, лекций	10
2	Текущий внутри семестровый опрос: оценка «5» – 5 баллов, оценка «4» – 4 балла, оценки «3» – 3 балла, оценка «2» – 0 баллов	10
3.	Рассмотрение вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение	7
4.	Эссе на тему: « Перспективы развития ресторанного бизнеса»	10
5	Эссе на тему Виды услуг, оказываемых предприятиями общественного питания.	10
6	Эссе на тему Организация обслуживания иностранных туристов	10
7	Лабораторная работа №1	5
8	Лабораторная Работа №2	5
9	Лабораторная Работа №3	5
10	Выполнение контрольной работы	
	Всего	72

Величина Кредита	Оценка	Неуд.		3		4	5	
	Оценка ECTS	F	FX	E	D	C	B	A
	Сумма баллов	2 (до 0,337)	2+ (до 0,5)	3 (до 0,583)	3+ (до 0,667)	4 (до 0,833)	5 (до 0,917)	5+ (до 1,0)
2	72	Менее 25	25-36	37-42	43-48	49-60	61-66	67-72

Зачёт выставляется студенту, если им в течение семестра набрано **более 36 баллов.**

8. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом
ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры Технологии и товароведения пищевой продукции

—
протокол от «05» октября 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

С.Л. Гаптар

ФИО

Председатель учебно-методического
совета

(должность)



подпись

М.Л. Кочнева

ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР
очной и заочной форм обучения

(должность)



подпись

П.В. Белоусов

ФИО