



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Рабочая программа модуля
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ 5

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы
«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

ИНСТИТУТ
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Технологии продуктов питания
УРОПС

1 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН МОДУЛЯ

1.1 Целью освоения дисциплины «Организация производства на предприятиях индустрии питания» является формирование знаний, умений и навыков в области организационно-управленческой деятельности предприятий индустрии питания, приобретение теоретических и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства.

Целью освоения дисциплины «Качество и безопасность производства и продукции» является формирование у студентов прочных знаний и навыков в области организации и контроля производственных процессов для обеспечения безопасности качества на всех этапах жизненного цикла продукции.

1.2 Процесс изучения модуля направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям), соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Организация производства на предприятиях индустрии питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- нормативно-правовые акты, регулирующие организацию деятельности, планирование и контроль предприятия питания в целом;- принципы планирования производства, координации работы предприятий индустрии питания;- факторы, влияющие на процессы работы предприятия. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- определять факторы, влияющие на процессы работы кухни, кондитерского цеха организации питания, и давать их оценку, разрабатывать и вносить коррективы в планы работы;- разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам, координировать производственные и социальные процессы в соответствии с целями развития организации питания, прогнозировать последствия нарушений, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- навыками планирования предприятий индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах, координировать деятельность работников, служб предприятия индустрии питания с учетом концепции заведения;- навыками разработки обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков работы производства блюд меню, организации рабочих мест в целях оптимизации процессов, а также расчетов нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, энергозатрат).
	Качество и безопасность производства и продукции	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- основные требования нормативных документов, технических регламентов к контролю безопасности и качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;- ХАССП в организациях общественного питания;- порядок и периодичность контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, а также контроля готовой продукции. <p><u>Уметь:</u></p>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>- производить на основе лабораторных исследований анализ качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технических регламентов;</p> <p>- разрабатывать мероприятия по контролю качества и безопасности технологических процессов производства продукции.</p> <p>- применять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>- методами контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, готовых блюд, напитков, кулинарных изделий, устанавливать причины дефектов на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания;</p> <p>- навыками организации входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации, соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений организаций индустрии питания.</p>

2 ТРУДОЁМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕМУ

Профессиональный модуль 5 относится к блоку 1 обязательной части и включает в себя две дисциплины.

Общая трудоемкость модуля составляет 11 зачетных единиц (з.е.), т.е. 396 академических часов (297 астр. часов) контактной и самостоятельной учебной работы студента; работой, связанной с текущей и промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплинам модуля.

Распределение трудоемкости освоения модуля по семестрам, видам учебной работы студента, а также формы контроля приведены ниже.

Таблица 2 - Объем (трудоемкость освоения) в очной форме обучения и структура модуля

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа					СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Организация производства на предприятиях индустрии питания	6	Э	5	180	32	-	48	8	1,25	56	34,75
Качество и безопасность производства и продукции	6	Э	5	180	32	32	-	6	1,25	74	34,75
Курсовая работа по модулю "Профессиональный модуль 5"	6	КР	1	36	-	-	-	-	3	33	
Итого по модулю:			11	396	64	32	48	14	5,5	163	69,5

Обозначения: Э – экзамен; З – зачет; ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой); КР (КП) – курсовая работа (курсовой проект); контр. – контрольная работа, РГР – расчетно-графическая работа; Лек – лекционные занятия; Лаб – лабораторные занятия; Пр – практические занятия; РЭ – контактная работа с преподавателем в ЭИОС; КА – контактная работа, включающая консультации, инд. занятия, практики и аттестации; СРС – самостоятельная работа студентов

Таблица 3 – Курсовые работы (проекты)

Вид	Курс	Семестр	Трудоемкость
Курсовая работа по модулю "Профессиональный модуль 5"			
КР	3	6	36

При разработке образовательной технологии организации учебного процесса основной упор сделан на соединение активной и интерактивной форм обучения. Интерактивная форма позволяет студентам проявить самостоятельность в освоении теоретического материала и овладении практическими навыками, формирует интерес и позитивную мотивацию к учебе.

3 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА

Учебно-методическое обеспечение модуля приведено в таблицах 4 и 5.

Таблица 4 – Перечень основной и дополнительной литературы

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Организация производства на предприятиях индустрии питания	<p>1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 119 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/254456 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный.</p> <p>2. Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179261 (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159933 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный.</p>	<p>1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2024. — 416 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710181 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-394-05586-7. — Текст : электронный.</p> <p>2. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания : учебное пособие / В. А. Антонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018 — Часть 2 — 2018. — 197 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170471 (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие : в 2 частях / Ю. Ю. Денисович. — Благовещенск : ДальГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2015. — 175 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137746 (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>4. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : КНИТУ, 2016. — 96 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102028 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный.</p>
Качество и безопасность производства и продукции	<p>1. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. —</p>	<p>1. Габдукаева, Л. З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, Т. Ю. Гумеров, З. Ш. Мингалеева. — Казань : КНИТУ, 2023.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>196 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/404018 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-507-47683-1. — Текст : электронный.</p> <p>2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129225 (дата обращения: 04.07.2024). — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный.</p>	<p>— 176 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412271 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-7882-3347-5. — Текст : электронный.</p> <p>2. Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90739 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный.</p>

Таблица 5 – Перечень периодических изданий, учебно-методических пособий и нормативной литературы

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Организация производства на предприятиях индустрии питания	«Контроль качества продукции», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания», «Ресторанные ведомости»	<p>1. Титова, И. М. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И.М. Титова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 19 с. - URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Organizacii_proizvodstva_na_predpriyatiyah_obschestvennogo_pitaniya_(3).pdf (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Титова, И. М. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб.-метод. пособие по практ. занятиям для студентов бакалавриата по направлению подгот. 19.03.04 Технология продукции и орг. обществ. питания / И. М. Титова, М. П. Белова ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2022. - 152, [1] с. - Текст : непосредственный.</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Качество и безопасность производства и продукции	«Контроль качества продукции», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания», «Хранение и переработка сельхозсырья»	<p>1. Титова, И. М. Стандарты обслуживания и планирование общественного питания: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 20 с. - URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Standartam_obs_lughivaniya_i_planirovaniyu_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Титова, И. М. Стандарты обслуживания и планирование общественного питания: учеб.-метод. пособие по лабораторным работам для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 97 с. - URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Standartam_obs_lughivaniya_i_planirovaniyu_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Притыкина, Н. А. Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания: учеб.-метод. пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Н. А. Притыкина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2023. – 230 с. - URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_Bezopasnosty_i_kontroly_kachestva_prodovolystvennogo_syruya_i_produktoy_pitaniya.pdf (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p>

4 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ МОДУЛЯ

Информационные технологии

В ходе освоения дисциплины, обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ), а также перечень лицензионного программного обеспечения определяется в рабочей программе и подлежит обновлению при необходимости.

Электронные образовательные ресурсы:

Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков - <https://stepik.org>

Образовательная платформа - <https://openedu.ru/>

Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС).

1. Организация производства на предприятиях индустрии питания:

ЭБС Лань. Е. - lanbook.com

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - <https://www.elibrary.ru>.

2. Качество и безопасность производства и продукции:

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru.

5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МОДУЛЯ

Аудиторные занятия проводятся в специализированных аудиториях с мультимедийным оборудованием, в компьютерных классах, а также в других аудиториях университета согласно расписанию занятий.

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Предэкзаменационные консультации проводятся в аудиториях в соответствии с графиком консультаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

При освоении модуля используется программное обеспечение общего назначения и специализированное программное обеспечение.

Перечень соответствующих помещений и их оснащения приведен в таблице 6.

Таблица 6 – Материально-техническое обеспечение модуля

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
Организация производства на предприятиях индустрии питания	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 334, компьютерный класс - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - маркерная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 15 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, мультимедийный проектор, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Microsoft Visual Studio Code (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 4. Kaspersky Endpoint Security 5. Google Chrome (GNU) 6. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 7. MathCAD 15 M020
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещения для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 15 M020 7. Python (GNU/Linux, macOS и Windows) 8. 1С:Enterprise 8
Качество и безопасность производства и продукции	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 329 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 338, лаборатория биохимических исследований -	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные.	

	<p>учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУС), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ- 6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, рН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Электрофотокалориметр AP-101, Термостат- редуктазник "ЛТР".</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 337, лаборатория техно-химического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2-А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр AP101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, рН-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02, рефрактометр ИРФ-454 Б2М</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 331, лаборатория ферментации Агама - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - лабораторные столы и шкафы, вытяжной шкаф, мойка лабораторная, стулья. Весы лабораторные SC 2020 Ohaus, Электрокопильня горячего копчения «Ханхи» (HANNI E-</p>	

		smoke 20L); Спектрофотометр УФ-1200, Льдогенератор SD № 20 SIMAG; Холодильник VESTEL VDD160VW; Шкаф сушильный SNOL 24\200 (сталь,электронный контроллер); Вакуумная машина DZQ 400/2Т с газом; Ферментатор KUVINGS KGC-621; Термостат лабораторный HZP-168, Шкаф для сухого созревания мяса Meatage VI46; Весы лабораторные M-ER 122ACFJR-600.01 LCD "Accurate"; Весы лабораторные M-ER 122ACFJR-300.01 LCD "Accurate"	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 332, лаборатория исследования нутриентов - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - лабораторные столы и шкафы, вытяжной шкаф, мойка лабораторная, стулья. Анализатор белка по Кьельдалю UDK 127 F30200183; стерилизатор суховоздушный ГП-20 МО; ультратермостат УТ-40, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Холодильник 1-о камерный "Бирюса"; Анализатор жидкостной Флюорат-02	
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 15 M020 7. Python (GNU/Linux,macOS и Windows) 8. 1С:Enterprise 8
Курсовая работа по модулю "Профессиональный модуль 5"	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 001 - учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	Специализированная (учебная) мебель - столы, стулья.	
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription")

			<ol style="list-style-type: none">2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription")3. Kaspersky Endpoint Security4. Google Chrome (GNU)5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v216. MathCAD 15 M0207. Python (GNU/Linux, macOS и Windows)8. 1С:Enterprise 8
--	--	--	---

6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ, СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплин модуля (в т.ч. в процессе освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе профессионального модуля (утверждается отдельно).

Оценивание результатов обучения может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

7 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа «Профессионального модуля 5» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Балтийская высшая школа гастрономии».

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 6 от 26.03.2024 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Директор БВШГ



Н.А. Притыкина

И.о. директора института



Фролова Н.А.