



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 размещен на официальном сайте университета в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

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.