



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

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Рабочая программа модуля
МОДУЛЬ НАПРАВЛЕНИЯ

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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 «Метрология, стандартизация и техническое регулирование» является формирование теоретических и практических знаний правовых основ метрологического обеспечения организации процесса производства пищевой продукции и оказания услуг с учетом реализуемой межгосударственной политики в области технического регулирования. В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать профессиональные компетенции: использовать отечественную и зарубежную нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, в том числе при разработке технологической документации, используемой в сфере индустрии питания.

Целью освоения дисциплины «Безопасность и контроль качества на предприятии индустрии питания» является формирование теоретических и практических знаний в осуществлении управления качеством и безопасностью производимой продукции и услуг с учетом требований действующей нормативной базы.

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

Результатом освоения дисциплины является поэтапное формирование у обучающегося следующих владений, умений и знаний, соотнесенных с компетенциями/индикаторами достижения компетенции.

Целью освоения дисциплины «Программно-технические средства в индустрии питания» является формирование знаний и навыков о применении программно-технических средств в индустрии питания.

Планируемые результаты освоения дисциплины:

- способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;
- способен осуществлять техническое оснащение рабочих мест предприятий питания с использованием современных программно-технических средств.

Целью освоения дисциплины «Реометрия пищевого сырья и продуктов» является формирование знаний, умений и навыков по теоретической и экспериментальной реологии пищевого сырья и пищевых систем.

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
<p>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;</p> <p>ОПК-5: Способен организовать и контролировать производство продукции питания.</p>	<p>Метрология, стандартизация и техническое регулирование</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и государственные акты в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия; - нормативно-техническую документацию для осуществления квалитметрической оценки качества продукции и услуг; - формы подтверждения соответствия пищевых продуктов и услуг, порядок процедуры; - документы в области стандартизации услуг индустрии питания, их структура и требования; - метрологические принципы инструментальных измерений; - способы актуализации нормативно-правовой и технической документации; - систему государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять работы по метрологическому обеспечению технологических процессов в индустрии питания; - выполнять обоснованный выбор показателей потребительских свойств продукции при оценке качества, отборе образцов, проведении измерений, определении метрологических характеристик; - организовать документооборот учетно-отчетной документации в индустрии питания; - применять правила и нормы технического регулирования в индустрии питания; - использовать в своей деятельности нормативно-правовую и техническую документацию, комментировать положения законодательных актов; - актуализировать нормативно-техническую документацию в индустрии питания. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции в индустрии питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; - навыками использования технической документации и нормативно-правовых актов применительно к профессиональному виду деятельности, в том числе при

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>проведении работ по подтверждению соответствия продукции и сертификации систем качества и услуг;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом инновационных достижений.
<p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания;</p> <p>ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции.</p>	<p>Безопасность и контроль качества на предприятии индустрии питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы планирования, организации и контроля и оценки качества технологических потоков производства, хранения и реализации продукции индустрии питания; - системы управления качеством продукции и услуг в индустрии питания; - требования к безопасности пищевой продукции и услуг в индустрии питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов, продуктов питания и напитков; - производить анализ качества производства пищевой продукции в индустрии питания. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками лабораторного контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции на всех стадиях жизненного цикла продукции; - внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью на всех этапах производства и реализации пищевой продукции и услуг индустрии питания в целях обеспечения требований технических регламентов; - разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции, полуфабрикатов и услуг индустрии питания.
<p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать</p>	<p>Организация производства на предприятиях индустрии питания</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации деятельности предприятий индустрии питания;

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>производство продукции питания;</p> <p>ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции.</p>		<p>- основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников предприятий индустрии питания; способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; - осуществлять планирование и организацию и разрабатывать концепцию предприятия индустрии питания; - анализировать и оценивать результативность деятельности производства; организовывать документооборот по производству на предприятии индустрии питания. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; - расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии); - входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
<p>ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного</p>	<p>Программно-технические средства в индустрии питания</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные инженерные процессы предприятия питания; - требования, предъявляемые к технической оснащенности отрасли; - возможности применения специального оборудования и программного обеспечения для повышения эффективности деятельности предприятий индустрии питания. <p><u>Уметь:</u></p>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
технологического оборудования и приборов		<p>- выделять и описывать наиболее важные бизнес-процессы предприятий питания, в зависимости от их специфики;</p> <p>- подбирать современное технологическое оборудование и приборы для их выполнения и оптимизации.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками выбора, внедрения и использования современных программно-технических средств для решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Реометрия пищевого сырья и продуктов	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и законы реологии; - основы инструментальной оценки консистенции пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - взаимосвязи между реологическими характеристиками пищевого сырья и качеством готовых продуктов; - закономерности оптимизации режимов механических воздействий на сырье и полуфабрикаты со стороны технологического оборудования. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать реологические свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; - осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования с учетом реологических свойств продуктов питания, полуфабрикатов и пищевого сырья; - пользоваться приборами для определения реологических свойств пищевой продукции в лабораторных условиях. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками инструментальной оценки консистенции сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции; - навыками составления реологических моделей пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

Модуль направления относится к блоку 1 обязательной части и включает в себя пять основных дисциплин.

Общая трудоемкость модуля составляет 31 зачетную единицу (з.е.), т.е. 1116 академических часов (837 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		
Метрология, стандартизация и техническое регулирование	4,5	ДЗ, Э	10	360	64	-	80	14	1,4	165,85	34,75
Безопасность и контроль качества на предприятии индустрии питания	5,6	Э(2)	9	324	48	64	-	11	2,5	129	69,5
Организация производства на предприятиях индустрии питания	6	З	3	108	16	-	32	5	0,15	54,85	
Программно-технические средства в индустрии питания	6	З	4	144	32	-	32	6	0,15	73,85	
Реометрия пищевого сырья и продуктов	7	Э	5	180	32	32	-	6	1,25	74	34,75
Итого по модулю:			31	1116	192	96	144	42	5,45	497,55	139

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 - Объем (трудоёмкость освоения) в заочной форме обучения и структура модуля

Наименование	Курс	Сессия	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа				СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
						Лек	Лаб	Пр	РЭ		
Метрология, стандартизация и техническое регулирование	2	Лет н.	контр., ДЗ	5	180	8	-	8	5	155	4
	3	Зи м.	контр., Э	5	180	8	-	8	5	150	9
Безопасность и контроль качества на предприятии индустрии питания	4	Зи м.	контр., Э	9	144	6	8	-	5	116	9
		Лет н.	контр., Э		180	6	8	-	5	152	9
Организация производства на предприятиях индустрии питания	4	Зи м.	контр., З	3	108	6	-	8	7	83	4
Программно-технические средства в индустрии питания	3	Лет н.	контр., З	4	144	8	10	-	9	144	9
Реометрия пищевого сырья и продуктов	4	Лет н.	контр., Э	5	180	8	10	-	9	144	9
Итого по модулю:				31	1116	50	36	24	45	944	53

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
Метрология, стандартизация и техническое регулирование	<p>1. Барыкин, А. Н. Национальная система стандартизации Российской Федерации. Принципы, цели, задачи, прогноз развития: монография / А. Н. Барыкин, В. О. Икрянников, Ю. В. Будкин. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 191 с. – (Научная мысль). – Текст: электронный. – URL: https://znanium.com/catalog/product/1058023 – Режим доступа: по подписке.</p> <p>2. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: учеб. пособие / Б. П. Боларев. – Москва: Изд-во ИНФРА-М, 2021 – 365 с. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: https://znanium.com/read?id=370818</p> <p>3. 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. — 196 с. — ISBN 978-5-507-47683-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/404018</p>	<p>1. Крылова, Г. Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: учеб. пособие для вузов / Г. Д. Крылова. – 3-е перераб. и доп. – Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 672 с.</p> <p>2. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18 апреля 2018 г. № 44 «О типовых схемах оценки соответствия» [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: https://docs.eaeunion.org/docs/ruru/01418052/cncd_18062018_44</p> <p>3. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf</p> <p>4. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности зерна" (ТР ТС 015/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 874 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/%D0%A2%D0%A0_%D0%B7%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%BE.pdf</p> <p>5. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20PishevayaProd.pdf</p> <p>6. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), утв. Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishEvkaMarkirovka.pdf</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
		<p>7. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18 апреля 2018 г. № 44 «О типовых схемах оценки соответствия» [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: https://docs.eaeunion.org/docs/ruru/01418052/cncd_18062018_44</p> <p>8. Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011), утв. Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20T%20S%20MasloGirov.pdf</p> <p>9. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013), утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/%d0%a2%20d0%a0%20d0%a2%20d0%a1%20033-2013.pdf</p> <p>10. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" ТР ТС 034/2013, утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: https://docs.eaeunion.org/docs/ruru/0043629/cncd_11102013_68</p> <p>11. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016), утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: https://docs.eaeunion.org/docs/ru-ru/01417575/cncd_20032017</p> <p>12. ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: https://docs.cntd.ru/document/1200142432?section=status</p> <p>13. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2022. – 297 с. — (Среднее профессиональное</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
		<p>образование). – Текст: электронный. – URL: https://znanium.com/catalog/product/1864125 – Режим доступа: по подписке.</p> <p>14. Правила принятия решения о соответствии требованиям с учетом неопределенности измерений: методические рекомендации – Москва: РУП «Сертис», 2020. – 7 с.</p> <p>15. Квалиметрия и управление качеством модифицированных продуктов : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Н. Д. Родина, Е. Ю. Сергеева, Т. Н. Зерова ; под редакцией О. А. Ковалева. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-507-49154-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/405458</p> <p>16. Основы проектирования систем менеджмента безопасности. Практикум / Т. В. Тулякова, Е. В. Крюкова, Е. Д. Горячева [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-507-45931-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319349</p> <p>17. Хардина, Е. В. Разработка модели системы ХАССП (НАССР) : методические указания / Е. В. Хардина. — Ижевск : УдГАУ, 2021. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209021</p>
Безопасность и контроль качества на предприятии индустрии питания	<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. — 196 с. — ISBN 978-5-507-47683-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/404018 (дата обращения: 10.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>1. Тутельян, В. А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека: справ. рук. по витаминам и мин. веществам / В. А. Тутельян, В. Б. Спиричев, Б. П. Суханов. – Москва: Колос, 2002. – 424 с.</p> <p>2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.] – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 228 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).</p> <p>3. Симоненкова, А. П. Системы контроля качества на предприятиях мясной и молочной промышленности : учебное пособие / А. П. Симоненкова. — Орел : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023. — 91 с. — ISBN 978-5-9929-1456-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>2. 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. — 176 с. — ISBN 978-5-7882-3347-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412271 (дата обращения: 10.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>URL: https://e.lanbook.com/book/409601 (дата обращения: 10.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Курмангалиева, Д. Б. Разработка и внедрение интегрированных систем менеджмента : учебник / Д. Б. Курмангалиева. — Астана : КазАТУ, 2022. — 225 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/233966 (дата обращения: 10.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Симоненкова, А. П. Системы контроля качества на предприятиях мясной и молочной промышленности : учебное пособие / А. П. Симоненкова. — Орел : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023. — 91 с. — ISBN 978-5-9929-1456-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/409601 (дата обращения: 10.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>6. Спиричев, В. Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами [Электронный ресурс] / В. Б. Спиричев, Л. Н. Шатнюк, В. М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. – 548 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).</p> <p>7. Голубев, В. Н. Пищевые и биологически активные добавки: учеб. / В. Н. Голубев, Л. В. Чичева-Филатова, Т. В. Шленская. – Москва: Академия, 2003. – 201 с.</p> <p>8. Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования / пер. О. В. Замятина. – Москва: Стандарты и качество, 2006. – 231 с. Учебно-методические пособия: 1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: метод. указ. по изуч.теор. курса дисц. «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» для студ.очн. и оч.-заоч. форм обуч. вузов спец. 260501.65 – Технология продуктов обществ. питания / В. И. Киселев; ФГОУ ВПО «КГТУ». – Калининград: КГТУ, 2011. – 40 с.</p>
<p>Организация производства</p>	<p>1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е.</p>	<p>1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и Ко, 2015. – 416 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
на предприятиях индустрии питания	<p>В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 119 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/254456</p> <p>2. Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179261</p> <p>3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. — Москва: Магистр; ИНФРА-М, 2021. — 560 с. — Текст: электронный. — URL: https://znanium.com/catalog/product/1141777</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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170471</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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137746</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. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102028</p> <p>5. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159933</p> <p>6. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Изд-во Юрайт, 2019. — 332 с. — (Бакалавр. Академический курс). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/427592</p> <p>7. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Программно-технические средства в индустрии питания	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="479 264 1077 703">1. Зяблицева, М. А. Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания: учебное пособие / М. А. Зяблицева, Н. И. Барышникова, Л. Г. Коляда. — Магнитогорск: МГТУ им. Г.И. Носова, 2020. — 72 с. — ISBN 978-5-9967-1844-3. — Текст: электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170643 (дата обращения: 02.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.<li data-bbox="479 703 1077 1070">2. Современное оборудование предприятий питания. Краткий курс: учебное пособие / составители И. В. Иванова [и др.]. — Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2020. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-423-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202058 (дата обращения: 02.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.<li data-bbox="479 1070 1077 1445">3. Высокотехнологичные производства предприятий питания. Краткий курс: учебное пособие / составители И. В. Иванова [и др.]. — Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2020. — 91 с. — ISBN 978-5-94664-416-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202028 (дата	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="1146 264 2136 488">1. Буценко, Е. В. Оптимизация управления проектами в сфере общественного питания: монография / Е. В. Буценко. — Екатеринбург: УрГЭУ, 2023. — 247 с. — ISBN 978-5-9656-0333-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366263 (дата обращения: 02.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.<li data-bbox="1146 488 2136 711">2. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117809 (дата обращения: 02.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.<li data-bbox="1146 711 2136 967">3. Теоретические и практические основы повышения конкурентоспособности предприятия в условиях цифровизации : учебное пособие / Е. В. Скиперская, С. С. Вайцеховская, Н. А. Довготько, Г. В. Токарева. — Ставрополь: СтГАУ, 2023. — 108 с.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/400358 (дата обращения: 02.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.<li data-bbox="1146 967 2136 1190">4. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания: учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск: НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152312 (дата обращения: 03.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.<li data-bbox="1146 1190 2136 1445">5. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания»: учебное пособие / Т. А. Щербакова, Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 99 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93553 (дата обращения: 03.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>обращения: 02.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Джум, Т. А. Инновации в индустрии питания: учебное пособие / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Краснодар: КубГТУ, 2023. — 379 с. — ISBN 978-5-8333-1231-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/413645 (дата обращения: 02.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Мезенцева, С. А. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве: учебное пособие / С. А. Мезенцева. — Донецк: Дон-НУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. — 118 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322991 (дата обращения: 02.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	
Реометрия пищевого сырья и продуктов	<p>1. Мезенова, О. Я. Технология и качество продуктов питания на основе сырья животного происхождения: учеб. пособие по дисц.: "Технология продуктов питания с задан. составом и свойствами на основе сырья живот. происхождения" для студентов специальности 240902.65 - Пищ. биотехнология и "Технология продуктов из сырья живот. происхождения" для студентов направления 240700.62 – Биотехнология / О. Я. Мезенова, Л. С. Байдалинова, Н. С. Сергеев. – Калининград: КГТУ, 2012. – 257 с.</p>	<p>1. Ильичев, А. Ф. Основы реологии: учеб. пособие / А. Ф. Ильичев. – Калининград: КГТУ, 2001. – 35 с.</p> <p>2. Мачихин, Ю. А. Инженерная реология пищевых материалов / Ю. А. Мачихин, С. А. Мачихин. – Москва: Легк. и пищ. пром-сть, 1981. – 215 с.</p> <p>3. Малкин, А. Я. Реология: концепции, методы, приложения / А. Я. Малкин, А. И. Исаев: авториз. пер. с англ. – Санкт-Петербург: Профессия, 2007. – 557 с.</p> <p>4. Шалыгина, А. М. Общая технология молока и молочных продуктов: учеб. / А. М. Шалыгина, Л. В. Калинина. – Москва: КолосС, 2004. – 199 с.</p> <p>5. Реометрия пищевого сырья и продуктов: справочник / Ю. А. Мачихин [и др.]; под ред. Ю. А. Мачихина. – Москва: Агропромиздат, 1990. – 270 с.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>2. Мусина, О. Н. Реология: учеб. пособие / О. Н. Мусина. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – 146 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278883 (дата обращения: 04.12.2020). – Текст: электронный.</p> <p>3. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учеб. пособие / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. – Москва: КолосС, 2010. – 183 с.</p>	<p>6. Структурно-механические характеристики пищевых продуктов: справочник / под ред. А. В. Горбатова. – Москва: Легк. и пищ. пром-сть, 1982. – 293 с.</p> <p>7. Мачихин, Ю. А., Берман Ю.К. Реология пищевых продуктов: учеб. пособие: в 2 ч. / Ю. А. Мачихин, Ю. К. Берман. – Москва: Издательский комплекс МГУПП, 1999.</p> <p>8. Максимов, А. С. Лабораторный практикум по реологии сырья, полуфабрикатов и готовых изделий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств / А. С. Максимов, В. Я. Черных. – Москва: Издательский комплекс МГУПП, 2004.</p> <p>9. Реометрия пищевого сырья и продуктов: справочник / под ред. Ю. А. Мачихина. – Москва: Агропромиздат, 1990. – 271 с.</p> <p>10. Азаров, Б. М. Инженерная реология пищевых производств / Б. М. Азаров, В. А. Арет. – Москва, 2016. – 114 с.</p> <p>11. Альшевский, Д. Л. Технология замороженных полуфабрикатов из водных биологических ресурсов: моногр. / Д. Л. Альшевский [и др.]. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2016. – 188 с.</p> <p>12. Вышемирский, Ф. А. Маслоделие в России / Ф. А. Вышемирский. – Углич: ОАО "Рыбинский Дом печати", 2016. – 589 с.</p> <p>13. Горбатов, А. В. Реология мясных и молочных продуктов / А. В. Горбатов. – Москва: Пищевая промышленность, 2015. – 383 с. 5. Горбатов, А. В. Структурно-механические характеристики пищевых продуктов / А. В. Горбатов, А. М. Маслов, Ю. А. Мачихин. – Москва: Легкая и пищевая промышленность, 2015. – 296 с.</p> <p>14. Крусь, Г. Н. Методы исследования молока и молочных продуктов / Г. Н. Крусь, А. М. Шаныгина, З. В. Волокитина. – Москва: Колос, 2014. - 368 с.</p> <p>15. Рогов, И. А., Горбатов А. Е. Физические методы обработки пищевых продуктов / И. А. Рогов, А. Е. Горбатов. – Москва: Пищевая промышленность, 2014. – 584 с.</p>

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

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Метрология, стандартизация и техническое регулирование	Журнал "Вестник Росстандарта", Журнал «Вестник Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии»	1. Шилина, А. А. Метрология и техническое регулирование: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания / А. А. Шилина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 53 с. 2. Шилина, А. А. Основы законодательства и стандартизации пищевых производств: учеб.- методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания / А. А. Шилина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 33 с.
Безопасность и контроль качества на предприятиях индустрии питания	Журнал «Контроль качества продукции», Научно-технический журнал «Известия вузов. Пищевая технология», Журнал «Пищевая промышленность»	1. Притыкина, Н. А. Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины 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. – 26 с. 2. Притыкина, Н. А. Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания: учеб.-методич. пособие по выполнению курсовой работы для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Н.А. Притыкина – Калининград, 2023. – 20 с.
Организация производства на предприятиях индустрии питания	Журнал «Контроль качества продукции», Научно-технический журнал «Известия вузов. Пищевая технология», Журнал «Пищевая промышленность»	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. 2. Титова, И. М. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.- методич. пособие по практическим занятиям для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова, М. П. Белова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 154 с.
Программно-технические средства в индустрии питания	1. ПРОГРАММНЫЕ ПРОДУКТЫ И СИСТЕМЫ. Научный журнал. На страницах издания публикуются ра-	1. Корпачева, С. М. Организация практической подготовки по образовательной программе бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»: учебно-методическое пособие / С. М. Корпачева, И. С. Забелина. — Новосибирск: НГТУ, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-7782-5052-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/404258 (дата обращения: 03.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	<p>боты ученых и ведущих специалистов по различным направлениям разработки и использования программного обеспечения и аппаратных средств.</p> <p>https://swsys.ru/</p> <p>2. Foods. Международный рецензируемый журнал открытого доступа по науке о пищевых продуктах. https://www.mdpi.com/journal/foods/abstract</p>	<p>2. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4377-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138157 (дата обращения: 03.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Винтайкина Е.В. Организация ресторанного бизнеса в современных реалиях [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие / Е.В. Винтайкина. - Москва: Финансы и статистика, 2022. - 98 с. - ISBN 978-5-00184-076-3. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/388187/reading (дата обращения: 03.06.2024). - Текст: электронный.</p>
Реометрия пищевого сырья и продуктов	Научно-технический журнал «Известия вузов. Пищевая технология», Журнал «Пищевая промышленность», Журнал «Техника и технология пищевых производств»	<p>1. Терещенко, В. П. Реометрия пищевого сырья и продуктов: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / В. П. Терещенко, Д. Л. Альшевский, Ю. Н. Коржавина, Ф. С. Карнеева. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 34 с.</p> <p>2. Альшевский, Д. Л., Карнеева, Ф. С., Коржавина, Ю. Н. Реометрия пищевого сырья и продуктов: учеб.-метод. пособие по лабораторным работам для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Д. Л. Альшевский, Ф. С. Карнеева, Ю. Н. Коржавина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 73 с.</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. Метрология, стандартизация и техническое регулирование:

Книги по метрологии, сертификации, стандартизации и метрологическому обеспечению производства и торговли - <http://metro.ru/html/literatura.html>.

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

ЭБС «Университетская библиотека online» - <http://biblioclub.ru/>.

2. Безопасность и контроль качества на предприятии индустрии питания:

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

ЭБС «Университетская библиотека online» - <http://biblioclub.ru/>.

3. Организация производства на предприятиях индустрии питания:

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

ЭБС «Университетская библиотека online» - <http://biblioclub.ru/>

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>.

4. Организация и управление на пищевом предприятии:

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

ЭБС «Университетская библиотека online» - <http://biblioclub.ru/>

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>.

5. Программно-технические средства в индустрии питания:

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

ЭБС «Университетская библиотека online» - <http://biblioclub.ru/>

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>.

6. Реометрия пищевого сырья и продуктов:

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

ЭБС «Университетская библиотека online» - <http://biblioclub.ru/>

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>.

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 проводится 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

6.1 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 Модуля направления представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

И.о. директора института



Н.А. Фролова