



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 1

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 «Современные тенденции в кулинарии» является формирование знаний, умений и навыков в области современных тенденций в кулинарии, в том числе с учетом потребительских предпочтений

Целью освоения дисциплины «Маркетинг в индустрии питания» является формирование компетенций при освоении теоретических знаний и получении практических, профессиональных навыков в области управления маркетинговой деятельностью предприятий индустрии питания в условиях конкуренции. Планируемые результаты: свободное владение терминологией в области данной дисциплины; умение пользоваться методами и инструментами маркетинга при осуществлении управления, планирования и координации деятельности отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом на всех этапах жизненного цикла.

Целью освоения дисциплины «Основы физиологии и диетологии» является формирование знаний, умений и навыков в области функциональных процессов, протекающих в организме человека, для разработки блюд и рационов персонализированного питания.

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>ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Современные тенденции в кулинарии</p>	<p><u>Знать:</u> - основные современные тенденции в кулинарии, основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания с учетом современных тенденции в кулинарии; - отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии.</p> <p><u>Уметь:</u> - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания с учетом современных тенденции в кулинарии; - изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии.</p> <p><u>Владеть:</u> - навыками применения новых технологических процессов производства; - навыками работы с научно-технической информацией, отечественным и зарубежным опытом по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии.</p>
<p>ПК-1: Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания,</p>	<p>Маркетинг в индустрии питания</p>	<p><u>Знать:</u> - организационные и управленческие особенности функционирования предприятий в индустрии питания; нормативно-правовые нормы, регулирующие маркетинговую деятельность в индустрии питания; - технологии принятия экономических решений в индустрии питания; методы управления маркетинговой деятельностью отдельных департаментов и предприятий в целом в индустрии общественного питания.</p> <p><u>Уметь:</u> - применять способы и методы планирования, организации, координации и контроля текущей деятельности предприятий индустрии питания в контексте реализации концепции маркетинга; - разрабатывать экономические решения на различных стадиях жизненного цикла предприятий индустрии питания; применять маркетинговый инструментарий для</p>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции		<p>обоснования стратегии развития предприятия индустрии питания и его департаментов.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- навыками проведения маркетинговых исследований рынка услуг общественного питания; навыками разработки управленческих решений в области товарной, ценовой, сбытовой и рекламной политики предприятия индустрии питания на всех этапах жизненного цикла продукции;- управления маркетинговой деятельностью на предприятии индустрии питания.
	Основы физиологии и диетологии	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- основные функциональные процессы, протекающие в организме человека, связанные с питанием с целью поддержания здоровья человека и последующих поколенийпринципы разработки сбалансированного питания с целью поддержания здоровья человека и последующих поколений на основе знаний современных технологии приготовления;- метод расчета химического состава продуктов, пищевой и энергетической ценности с учетом потерь при тепловой обработке с целью разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов, с учетом коэффициентов усвояемости нутриентов;- современные основы диетпитания для потребителей ресторанной индустрии. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- разрабатывать мероприятия по расчету и проектированию рецептур продукции общественного питания по химическому составу и энергетической ценности, с учетом потерь при тепловой обработке, а также с учетом коэффициентов усвояемости нутриентов;- разрабатывать сбалансированные рационы-(на основе блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий), в соответствии с затратами энергии человека, с учетом максимальной сохранности биологических нутриентов и снижением токсичных веществ, суточного распределения питания, соответствующие физиологическим затратам человека. <p><u>Владеть:</u> навыками разработки и проектирования рецептур блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий и рационов с использованием принципов здорового питания.</p>

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

Профессиональный модуль 1 относится к блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений, и включает в себя три основные дисциплины.

Общая трудоемкость модуля составляет 12 зачетных единиц (з.е.), т.е. 432 академических часа (324 астр. часа) 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		
Современные тенденции в кулинарии	1	ДЗ	4	144	16	32	-	5	0,15	90,85	
Маркетинг в индустрии питания	1	Э	5	180	32	48	-	8	1,25	56	34,75
Основы физиологии и диетологии	1	ДЗ	3	108	32	-	32	6	0,15	37,85	
Итого по модулю:			12	432	80	80	32	19	1,55	184,7	34,75

Обозначения: Э – экзамен; ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой); 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

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 3 и 4.

Таблица 3 – Перечень основной и дополнительной литературы

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Современные тенденции в кулинарии	<p>1. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134320 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный.</p> <p>2. Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастрономии : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 80 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/200321 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-8114-8906-0. — Текст : электронный.</p> <p>3. Кокшаров, А. А. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 71 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186380 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-8353-2763-8. — Текст : электронный.</p> <p>4. Музафаров, Е. Н. Биотехнология. История создания продуктов / Е. Н. Музафаров. — 2-е</p>	<p>1. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова ; под редакцией Е. С. Попова. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 221 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/254489 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный.</p> <p>2. Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. — 104 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/76683 (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4616 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный.</p> <p>4. 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. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138157 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-8114-4377-2. — Текст : электронный.</p> <p>5. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117809 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 360 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351785 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-507-47267-3. — Текст : электронный.	6. Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72023 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный.
Маркетинг в индустрии питания	1. Григорян Е.С. Маркетинг в общественном питании: учебник / Григорян Е.С., Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова; – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 352 с. (ЭБС https://znanium.com) 2. Николаева М. А. Маркетинг: учебник / М. А. Николаева. - Москва: Дашков и К, 2023. - 364 с. - ISBN 978-5-394-05097-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/315923	1. Синяева И.М. Маркетинг услуг: учебник / И.М. Синяева, О.В. Романенко, В.В. Синяев; под ред. Дашкова Л.П. – Москва: Дашков и К , 2022. – 250 с. (ЭБС https://znanium.com) 2. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебное пособие под ред. Н.А. Нагапетьянца. – 2-е изд., перераб. и доп.. –Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2024. – 282с. – (Вузовский учебник) (ЭБС https://znanium.com); 3. Мансуров, Р. Е. Технологии маркетинга. Практикум: учебное пособие / Р. Е. Мансуров. — 2-е изд., испр. — Вологда: Инфра-Инженерия, 2021. — 184 с. - ISBN 978-5-9729-0675-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/192752 (дата обращения: 05.06.2024).
Основы физиологии и диетологии	1. Позняковский, В. М. Физиология питания / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262496 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-507-45227-9. — Текст : электронный. 2. Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А.	1. Корнева, О. А. Физиология питания : учебное пособие / О. А. Корнева. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 139 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167031 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-8333-0923-0. — Текст : электронный. 2. Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный. 3. Денисенко, Т. А. Физиология и основы рационального питания: практикум : учебное пособие / Т. А. Денисенко, А. П. Красавчикова. — Кострома

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 (дата обращения: 14.06.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Киселева, Т. Ф. Методология науки о пище / Т. Ф. Киселева, И. Ю. Сергеева, Н. В. Шкрабтак. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 160 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/333179 (дата обращения: 14.06.2024). — ISBN 978-5-507-46490-6. — Текст : электронный.</p>	<p>: КГУ, 2023. — 84 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/400016 (дата обращения: 14.06.2024). — ISBN 978-5-8285-1268-3. — Текст : электронный.</p> <p>4. Серпунина, Л. Т. Физиология питания : учеб. пособие для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" / Л. Т. Серпунина ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2015. - 162, [1] с. - Текст : непосредственный.</p>

Таблица 4 – Перечень периодических изданий, учебно-методических пособий и нормативной литературы

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Современные тенденции в кулинарии	«Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания», «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов», «Ресторанные ведомости»	<p>1. Слезко, Е. И. Сервировка стола : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021 — Часть 1 — 2021. — 66 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304655 (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Слезко, Е. И. Сервировка стола : методические указания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021 — Часть 2 — 2021. — 31 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304652 (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Введение в технологии питания : учебно-методическое пособие / составитель С. В. Зангиева. — Сочи : СГУ, 2019. — 40 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147802 (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		<p>4. Килина, И. А. Коммуникативные технологии в индустрии питания : учебно-методическое пособие / И. А. Килина, Т. В. Крапива, Л. А. Маюрникова. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 146 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93551 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-89289-952-9. — Текст : электронный.</p>
Маркетинг в индустрии питания	<p>1 Маркетинг в России и за рубежом: научно-практическое издание/ гл. ред. Евгений Голубков. - Москва: Финпресс - ISSN 1028-5849. - Выходит раз в два месяца. - Текст: электронный. 2 «Общественное питание» - ежемесячный периодический журнал</p>	<p>1. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. МКС 55.200 Дата введения 01.01.2016. 2. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 "О защите прав потребителей" (ред. от 04.08.2023 г.). 3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". 4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. N 32) 5. Федеральный закон от 13.03.2006 N 38-ФЗ (ред. от 30.12.2021) "О рекламе" // СПС КонсультантПлюс 6. Мнацаканян, А. Г., Настин, Ю. Я., Круглова, Э. С. Методические указания по оформлению учебных текстовых работ (рефератов, контрольных, курсовых, выпускных квалификационных работ) для всех уровней, направлений и специальностей ИНОТЭКУ / А. Г. Мнацаканян, Ю. Я. Настин, Э. С. Круглова. – 2-е изд., доп. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2018. – 29 с.</p>
Основы физиологии и диетологии	«Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»	<p>1. Альшевская, М. Н. Физиология питания: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. Н. Альшевская. – Калининград: Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 102 с. - URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Fiziologii_pitaniya.pdf (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный. 2. Альшевская, М. Н. Физиология питания: учеб.-методич. пособие по курсовой работе для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. Н. Альшевская – Калининград, 2022. – 26 с. - URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_KR_po_Fiziologii_pitaniya.pdf (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		<p>3. "МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22.07.2021) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.</p> <p>4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.</p> <p>5. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (вместе с "Положением об организации деятельности врача-диетолога", "Положением об организации деятельности медицинской сестры диетической", "Положением о Совете по лечебному питанию лечебно-профилактических учреждений", "Инструкцией по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях") (Зарегистрировано в Минюсте России 12.09.2003 N 5073) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – 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. Современные тенденции в кулинарии:

ЭБС Лань. Е. - lanbook.com

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

2. Маркетинг в индустрии питания:

Информационно-образовательная площадка для рестораторов - <https://place.lemma.ru/>

Блог Яндекс-практикум по вопросам маркетинга - <https://practicum.yandex.ru/blog/marketing/> -

Бизнес-сайт агентства рыночных исследований и консалтинга «Маркет - <https://market-agency.ru/>.

3. Основы физиологии и диетологии:

Информационно-аналитическая система база данных "Химический состав пищевых продуктов, используемых в российской федерации" – режим доступа:

http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>

ЭБС Лань. Е. - 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 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 1 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.