



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 6

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 «Кухни мира» является формирование знаний о культуре и традициях питания народов России, стран и континентов, взаимосвязи национальных традиций и религиозных особенностей с культурой питания.

Целью освоения дисциплины «Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания» является формирование знаний, умений и навыков в области стандартов обслуживания на предприятиях общественного питания, приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации обслуживания потребителей, а также теоретических и практических знаний основ планирования и анализа производственной деятельности предприятий индустрии 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
ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Кухни мира	<u>Знать:</u> - основные факторы, формирующие основу национальной кухни; - ассортимент традиционных блюд, напитков и кулинарных изделий, основные технологические приемы и режимы кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных продуктов питания, особенности их подачи. <u>Уметь:</u> - разрабатывать блюда и рационы с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; - подбирать ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий для туристов различных стран мира. <u>Владеть:</u> - навыками приготовления национальных блюд, напитков и кулинарных изделий, основными приемами их кулинарной обработки и подачи, в соответствии с национальной культурой питания.
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, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции	Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания	<u>Знать:</u> - виды и методы планирования; теоретические и практические основы организации и управления производством пищевой продукции на предприятиях индустрии питания; - классификацию и типы предприятий индустрии питания; - квалификационные требования, предъявляемые к производственному и обслуживающему персоналу; методы и формы обслуживания посетителей. <u>Уметь:</u> - разрабатывать концепцию предоставления услуг на предприятиях индустрии питания; выбирать оптимальные формы организации предприятий питания; - оценивать эффективность и результаты производственной и организационной деятельности; проводить сертификацию производственного и обслуживающего персонала. <u>Владеть:</u> - навыками контроля соблюдения технологической дисциплины на предприятии индустрии питания, разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий на предприятии индустрии; - формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; Контроля выполнения регламентов и стандартов работниками кухни организации питания, в том числе обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции.

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

Профессиональный модуль 6 относится к блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений, и включает в себя две основные 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		
Кухни мира	7	ДЗ	5	180	32	48	-	8	0,15	91,85	
Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания	7	Э	6	216	32	48	-	8	1,25	92	34,75
Итого по модулю:			11	396	64	96	-	16	1,4	183,85	34,75

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

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
Кухни мира	1. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 131 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130208 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный. 2. Осипова, Н. И. Национальная кухня : учебное пособие / Н. И. Осипова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 182 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133081 (дата обращения: 30.08.2024). — Текст : электронный.	1. Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум : учебное пособие / В. В. Беспалова. — Мурманск : МГТУ, 2017. — 96 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142656 (дата обращения: 30.08.2024). — ISBN 978-5-86185-939-4. — Текст : электронный. 2. Кухня народов мира : учебное пособие / составители В. В. Марченко, Н. В. Судакова. — Ставрополь : СКФУ, 2016. — 149 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155486 (дата обращения: 30.08.2024). — Текст : электронный.
Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания	1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936 (дата обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный. 2. 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: 15.08.2024). — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный.	1. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 9-е изд., стер. — Москва : Дашков и К°, 2022. — 248 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699341 (дата обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-5-394-04308-6. — Текст : электронный. 2. Дубровин, И. А. Бизнес-планирование на предприятии : учебник / И. А. Дубровин. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 432 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573394 (дата обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-5-394-03291-2. — Текст : электронный. 3. Рыжова, Н. И. Стандарты обслуживания в ресторане : учебное пособие / Н. И. Рыжова. — Чита : ЗабГУ, 2017. — 122 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271853 (дата

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	3. 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: 15.08.2024). — ISBN 978-5-8114-8906-0. — Текст : электронный. 4. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Деркачосова, 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: 15.08.2024). — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный. 5. Палий, Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства : учебное пособие / Н. С. Палий. — Донецк : Дон-НУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. — 141 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323009 (дата обращения: 30.08.2024). — ISBN 978-5-4499-1876-5. — Текст : электронный.	обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-5-9293-2003-3. — Текст : электронный. 4. Лисин, П. А. Планирование и управление в пищевой промышленности. Практикум / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/302447 (дата обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-5-507-45376-4. — Текст : электронный.

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

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Кухни мира	«Пищевая индустрия», «Гастрономъ», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания»	1. Альшевская, М. Н. Национальные кухни: 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: Издво ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 32 с. – https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Nacionalynym_kuxnyam(1).pdf (дата обращения: 30.08.2024). – Текст : электронный. 2. Альшевская, М. Н. Национальные кухни : учеб.-метод. пособие по лаб. работам для студентов бакалавриата по направлению подгот. 19.03.04 Технология продукции и орг. обществ. питания / М. Н. Альшевская ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2022. - 120, [1] с. - Текст : непосредственный. 3. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305081 (дата обращения: 04.09.2024). — Текст : электронный. 4. Кухни народов мира : учебно-методическое пособие / составитель О. А. Удотова. — Сочи : СГУ, 2021. — 44 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351350 (дата обращения: 04.09.2024). — Текст : электронный.
Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания	«Пищевая индустрия», «Гастрономъ», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания» «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов», «Ресторанные ведомости»	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_obslyugivaniya_i_planirovaniyu_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный. 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:

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Standartam_obslyugivaniya_i_planirovaniyu_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный. 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_syryya_i_produktoy_pitaniya.pdf (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.

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. Кухни мира:

ЭБС Лань. Е. - lanbook.com

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

2. Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания:

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 5.

Таблица 5 – 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.
Кухни мира	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. 341, лаборатория кондитерских изделий и хлеба - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель. Печь хлебопекарная со стеклян. двер., Пицца печь basic xl 44, диапазон температур- от 50 до 500оС, Миксер планетарный напольный, мощность 0.45 кВт, Термомиксер с двумя стаканами Таурус, Шкаф расстоечный, уровней 8, температур. режим 60 °с , стеллаж, посудомоечная машина, двухсекционная ванна, производственные столы, весы настольные	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 344, лаборатория карамели и шоколада - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель. Стол морозильный с гранитной столешницей, Шкаф холодильный бытовой Бирюса 6042, Плита индукционная HKN-ICF70D, 2 конфорки, Весы электронные порционные, настольные SWN-03-6 шт, столы производственные, стеллаж, стол производственный с односекционной мойкой.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 339, технологическая лаборатория индустрии питания - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель. Софтвер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплеер, кофемолка BOSCH MKM 6003, кухонный процессор 1607, миксер BOSCH MFQ 3520, электрочайник SCARLETT SCEK18P02, мясорубка электрическая KENWOOD, хлебопечь MOULINEX OW 200033, мясорубка эл. KENWOOD, машинка для макарон QF-150+QJ, термометр для духовки с таймером (300 гр). Весы общего назначения ПВ-6, Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, Фритюрница (объем ванны - 4 л), Су-вид: Аппарат низкотемпературного приготовления. Ротационный кипятильник (термостат), Печь парокон-	

		векционная SCC 61 RATIONAL+подставка, Миксер планетарный, тестомес, 6 скоростей + импульсный режим; Гриль контактный, настольный, поверхности рифленые, 2 зоны нагрева, Термомиксер с двумя стаканами Таурус, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный, куттер вакуумный с механизированными мешалкой и выгрузкой ИПКС-032-50(Н), плиты индукционные , 2-х конфорочные	
г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 340, лаборатория пищевых инноваций - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации		Специализированная (учебная) мебель. Аппарат контактной обработки АКО-40Н с модулем, бойлер Ariston ABC CGHP, весы Масса МК-6,2-А20, воздухоочиститель VA 61inox, воздухоочиститель VA 61inox, морозильник "Ардо", Печь пароконвекционная Аббат 6-уровней ПКА-1/1В, печь микроволновая SAMSUNG GE 89 ASTR, плиты индукционные Hugasan, 2-х конфорочные, телевизор TOSHIBA, холодильник LG GR-429 QTJA, кухонный процессор ATH360, процессор кухонный, соковыжималка BRAUN MP 80, фритюрница 1535, пароварка Polaris PFS AD, кофемолка Bosch MKM 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливов, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный	
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. 1C:Enterprise 8
Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания	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. 339, технологическая лаборатория индустрии питания - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель. Софтвер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплеер, кофемолка BOSCH MKM 6003, кухонный процессор 1607, миксер BOSCH MFQ 3520, электрочайник SCARLETT SCEK18P02, мясорубка электрическая KENWOOD, хлебопечь MOULINEX OW 200033, мясорубка эл. KENWOOD, машинка для макарон QF-150+QJ, термометр для духовки с таймером (300 гр). Весы общего назначения ПВ-6, Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, Фритюрница (объем ванны - 4 л), Су-вид: Аппарат низкотемпературного приготовления. Ротационный кипятильник (термостат), Печь пароконвекционная SCC 61 RATIONAL+подставка, Миксер планетарный, тестомес, 6 скоростей + импульсный режим; Гриль контактный, настольный, поверхности рифленые, 2 зоны нагрева, Термомиксер с двумя стаканами Таурус, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный, куттер вакуумный с механизированными мешалкой и выгрузкой ИПКС-032-50(Н), плиты индукционные , 2-х конфорочные	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 340, лаборатория пищевых инноваций - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель. Аппарат контактной обработки АКО-40Н с модулем, бойлер Ariston ABC CGHP, весы Масса МК-6,2-А20, воздухоочиститель VA 61inox, воздухоочиститель VA 61inox, морозильник "Ардо", Печь пароконвекционная Аббат 6-уровней ПКА-1/1В, печь микроволновая SAMSUNG GE 89 ASTR, плиты индукционные Nurcan, 2-х конфорочные, телевизор TOSHIBA, холодильник LG GR-429	

		QTJA, кухонный процессор АТН360, процессор кухонный, соковыжималка BRAUN MP 80, фритюрница 1535, пароварка Polaris PFS AD, кофемолка Bosch МКМ 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный	
	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. 1C: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 6» 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.