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

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПСП

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ФГБОУ ВО «КГТУ»
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат: 00bdb192a1fc36ed1fb5f01d472f6f18c7
Владелец: Мельникова Виктория Александровна
Действителен: с 15.10.2024 по 08.01.2026

Рабочая программа модуля

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению

19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ИНСТИТУТ	Агроинженерии и пищевых систем
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА	Технологии продуктов питания
РАЗРАБОТЧИК	УРОПСП

1 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН МОДУЛЯ

1.1 Целью освоения дисциплины «Пищевые добавки и технологические ингредиенты» является формирование знаний, умений и навыков в области нутрициологии, влияния пищевых добавок и технологических ингредиентов на технологические процессы.

Целью освоения дисциплины «Биоразнообразие продовольственного сырья» является формирование необходимых знаний, умений и навыков в области сырьевой базы мясных, молочных и рыбных продуктов, строения и химического состава мясного, молочного и рыбного сырья, основных дефектов сырья, требований к качеству и безопасности сырья и вспомогательных материалов, физико-химических и биохимических основ производства мясных, молочных и рыбных продуктов.

Целью освоения дисциплины «Физиология питания» является формирование теоретических и практических знаний в области физиологических особенностей питания человека и его нормирования.

Целью освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является формирование знаний, умений и навыков в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих технологических линий.

Целью освоения дисциплины «Экономика и финансы предприятий индустрии питания» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков в области функционирования предприятий индустрии питания.

Целью освоения дисциплины «Технологии производства продукции индустрии питания» является формирование знаний умений и навыков в области особенностей изменения компонентов при различных видах кулинарной обработки, научных основ технологии индустрии питания, с учетом рационального использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.

Целью освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование знаний, умений и навыков в области товароведения пищевых продуктов.

Целью освоения дисциплины «Оборудование предприятий индустрии питания» является формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области эксплуатации технологического оборудования в индустрии питания.

Целью освоения дисциплины «Стандарты обслуживания в индустрии питания» является формирование у студентов навыков в области стандартов обслуживания на предприятиях

индустрии питания, приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации обслуживания потребителей.

Целью освоения дисциплины «Проектирование предприятий индустрии питания» является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области проектирования предприятий индустрии питания, приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами, применение методов и правил ведения технологических расчетов, обеспечивающих функционирование предприятия и высокое качество предоставляемых услуг.

Целью освоения дисциплины «Технологии социального питания» является формирование знаний умений и навыков в области особенностей изменения компонентов при различных видах кулинарной обработки, научных основ технологии индустрии социального питания, с учетом рационального использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.

Целью освоения дисциплины «Технологии кондитерских и сахаристых изделий» является формирование студентов знаний и умений в области технологии продуктов из растительного сырья.

Целью освоения дисциплины «Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции» является формирование знаний и навыков в области технологии переработки пищевой продукции из животного и растительного сырья. Приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами.

Целью освоения дисциплины «Технологии специализированного и лечебно-профилактического питания» является формирование знаний умений и навыков в области особенностей изменения компонентов при различных видах кулинарной обработки, научных основ технологии индустрии специализированного и лечебно-профилактического питания, с учетом рационального использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.

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-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	Пищевые добавки и технологические ингредиенты	*Знать:* - классификацию пищевых добавок и технологических вспомогательных средств; - функциональные свойства пищевых добавок; - механизм действия основных пищевых добавок и технологических вспомогательных средств; - способы введения пищевых добавок и технологических вспомогательных средств в продукты питания. *Уметь:* - в производственной деятельности эффективно и безопасно использовать разрешенные пищевые добавки и технологические вспомогательные средства; - организовать и провести исследование состава, качества и безопасности пищевых добавок. *Владеть:* -навыками совершенствования рецептур и технологических процессов производства пищевой продукции массового производства и специализированного назначения с использованием пищевых добавок с целью разработки и формирования нового ассортимента; - методиками расчета безопасных дозировок пищевых добавок и технологических вспомогательных средств на основе действующих нормативных документов.
	Биоразнообразие продовольственного сырья	*Знать:* -технологические свойства продовольственного сырья; строение и общий химический состав продовольственного сырья; -изменения продовольственного сырья при хранении до обработки; -требования к качеству продовольственного сырья и основных материалов; -дефекты продовольственного сырья. *Уметь:* - определять качество сырья и пригодность материалов для производства качественной и безопасной пищевой продукции массового изготоволения и специализированной продукции; -выявлять дефекты продовольственного сырья и материалов; -организовывать входной контроль качества продовольственного сырья и вспомогательных материалов.

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		Анализировать свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства пищевой продукции. *Владеть:* входным и технологическим контролем качества продовольственного сырья и полуфабрикатов для организации и повышения эффективности технологического процесса производства продукции на предприятиях индустрии питания.
	Физиология питания	*Знать:* - основы законодательства и директивные документы в области диетологии, структуру лечебных диет; - основные принципы различных видов питания, составление рациона; - основы рационального и индивидуально-сбалансированного питания, физиологические нормы потребления энергии и пищевых веществ, их биологическую роль; - взаимосвязи функциональных систем организма и уровни их регуляции. *Уметь:* - составлять рационы питания для различных категорий населения, в зависимости от физиологической потребности; - рассчитывать нутриентный состав рациона-диеты; - анализировать рацион питания по нормам физиологической потребности. *Владеть:* навыками разработки меню для организаций питания различного профиля; методикой расчета пищевой ценности блюд и рациона.
	Процессы и аппараты пищевых производств	*Знать:* - физические и теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания методику расчета аппаратов при заданных технологических параметрах процесса; - основные понятия о теории тепло- и массообмена. *Уметь:* осуществлять подбор стандартных аппаратов, применяемых при производстве пищевой продукции, в зависимости от назначения и параметров технологического процесса с учетом протекания тепло- и массообменных процессов. *Владеть:* - навыками рассчета и подбора тепло- и массообменных аппаратов для осуществления технологических процессов производства пищевой продукции на предприятиях массового питания;

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		- моделирования технологических процессов производства пищевой продукции в целях оптимизации производства.
	Экономика и финансы предприятий индустрии питания	Знать: - технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Уметь: - применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; - рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений. Владеть: методами расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
	Технологии производства продукции индустрии питания	*Знать:* - технологические процессы производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - основы технологии пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. *Уметь:* - осуществлять технологические процессы производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологии продукции массового питания. *Владеть:* - навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по осуществлению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - контроля технологических параметров и режимов производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; - подбора технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - приготовления авторских блюд, напитков и кулинарных изделий.
	Товароведение продовольственных товаров	*Знать:* - современные методы товароведения; - классификацию сырья и продуктов; - товароведческие характеристики и основы экспертизы продовольственных товаров; факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов в процессе их производства и хранения;

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		- методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. *Уметь:* - проводить товароведческую экспертизу и исследование продуктов, устанавливать их дефекты; - анализировать причины снижения качества. *Владеть:* методами товароведения пищевых продуктов; навыками самостоятельной организации товароведческой экспертизы.
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	Оборудование предприятий индустрии питания	*Знать:* - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования; - методики расчета и подбора машин и аппаратов для предприятий индустрии питания; - конструкции современного пищевого технологического оборудования и условия его правильной эксплуатации. *Уметь:* - применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве пищевой продукции на предприятиях индустрии питания; - определять технологическую эффективность работы оборудования для производства пищевой продукции на предприятиях индустрии питания; - осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для предприятий индустрии питания. *Владеть:* навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства пищевой продукции.
	Стандарты обслуживания в индустрии питания	*Знать:* - 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.

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		Уметь: - 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. *Владеть:* - навыками контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах по производству продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - подготовки 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 производства продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; - контроля выполнения регламентов и стандартов работниками кухни организации питания.
	Проектирование предприятий индустрии питания	*Знать:* - основные нормативные документы по вопросам проектирования предприятий индустрии питания различных типов и классов и нормативы расчета; - принципы рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом; основные этапы разработки проектной документации. *Уметь:* осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. *Владеть:* - навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - разработки технических заданий на проектирование; - проведения расчетов для проектирования технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.
	Технологии социального питания	*Знать:* - технологии производства и организации производственных и технологических процессов изготовления пищевой продукции социального питания; - факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства пищевой продукции социального питания в соответствии с технологическими инструкциями; - основы технологии производства пищевой продукции социального питания; - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий пищевой продукции социального питания. *Уметь:* осуществлять основные технологические процессы производства пищевой продукции социального питания, в том числе в электронном виде. *Владеть:* - навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по осуществлению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства пищевой продукции социального питания; - контроля технологических параметров и режимов производства пищевой продукции социального питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; - подбора технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
	Технологии кондитерских и сахаристых изделий	*Знать:* - основы технологии производства кондитерских и сахаристых изделий; - современные технологии приготовления десертов, сладких блюд и мучных изделий. *Уметь:* - разрабатывать рациональные технологические схемы производства мучных, кондитерских и сахаристых изделий; - организовывать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции. *Владеть:* - навыки подбора технологических режимов приготовления мучных, кондитерских и сахаристых изделий; - приготовления авторских десертов и сладких блюд; - контроля параметров и режимов приготовления мучных, кондитерских и сахаристых изделий, десертов и сладких блюд на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.
	Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции	*Знать:* - технологические процессы централизованного производства полуфабрикатов и кулинарной продукции; - факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций централизованного производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в соответствии с технологическими инструкциями; - основы технологии цетрализованного производства; - современные технологии централизованного производства полуфабрикатов, блюд, напитков и кулинарных изделий. *Уметь:* - осуществлять технологические процессы централизованного производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы, рыбы и морепродуктов, растительного сырья, в том числе в электронном виде; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологии централизованного производства полуфабрикатов и кулинарной продукции. *Владеть:*

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		- навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по осуществлению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии централизованного производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы, рыбы и морепродуктов, растительного сырья; - контроля технологических параметров и режимов централизованного производства пищевой продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; - подбора технологических режимов централизованного приготовления полуфабрикатов, блюд, напитков и кулинарных изделий.
	Технологии специализированного и лечебно-профилактического питания	*Знать:* - технологии производства и организации производственных и технологических процессов изготовления пищевой продукции специализированного и лечебно-профилактического питания; - факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства пищевой продукции специализированного и лечебно-профилактического питания в соответствии с технологическими инструкциями; - основы технологии производства пищевой продукции специализированного и лечебно-профилактического питания; - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий пищевой продукции специализированного и лечебно-профилактического питания. *Уметь:* - существлять основные технологические процессы производства пищевой продукции специального и лечебно-профилактического питания, в том числе в электронном виде. *Владеть:* - навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по осуществлению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства пищевой продукции специального и лечебно-профилактического питания; - контроля технологических параметров и режимов производства пищевой продукции специального и лечебно-профилактического питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		- подбора технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

Профессиональный модуль относится к блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений и включает в себя четырнадцать основных дисциплин.

Общая трудоемкость модуля составляет 72 зачетных единицы (з.е.), т.е. 2592 академических часа (1944 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 (трудоёмкость 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		
Пищевые добавки и технологические ингредиенты	3	Э	5	180	32	32	-	6	1,25	74	34,75
Биоразнообразие продовольственного сырья	3	Э	5	180	32	32	-	6	1,25	74	34,75
Физиология питания	4	КР, Э	6	216	32	-	32	6	4,25	107	34,75
Процессы и аппараты пищевых производств	4	Э	6	216	48	48	-	10	1,25	74	34,75
Экономика и финансы предприятий индустрии питания	5	ДЗ	3	108	32	-	32	6	0,15	37,85	
Технологии производства продукции индустрии питания	5,6	КР, Э(2)	10	360	64	64	-	12	5,5	145	69,5
Товароведение продовольственных товаров	6	ДЗ	3	108	16	32	-	5	0,15	54,85	
Оборудование предприятий индустрии питания	6	Э	3	108	16	-	16	3	1,25	37	34,75
Стандарты обслуживания в индустрии питания	7	З	3	108	16	-	32	5	0,15	54,85	

Наименование	**Семестр**	**Форма контроля**	**з.е.**	**Акад. часов**	**Контактная работа**					**СРС**	Подготовка и аттестация в период сессии
					Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Проектирование предприятий индустрии питания	7	З	3	108	16	-	32	5	0,15	54,85	
Технологии социального питания	7	КР, Э	4	144	16	32	-	5	4,25	52	34,75
Технологии кондитерских и сахаристых изделий	7,8	З, Э	7	252	26	62	-	9	1,4	118,85	34,75
Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции	7,8	КП, Э(2)	10	360	52	62	-	11	6,5	159	69,5
Технологии специализированного и лечебно-	8	З	4	144	30	30	-	6	0,15	77,85	
Итого по модулю:			**72**	**2592**	**428**	**394**	**144**	**95**	**27,65**	**1121,1**	**382,25**

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		
Пищевые добавки и технологические ингредиенты	2	Летн.	контр., Э	5	180	8	8	-	8	147	9
Биоразнообразие продовольственного сырья	2	Зим.	контр., Э	5	180	8	8	-	8	147	9
Физиология питания	3	Летн.	КР, Э	6	216	6	-	6	6	189	9
Процессы и аппараты пищевых производств	3	Летн.	контр., Э	6	216	8	8	-	8	183	9
Экономика и финансы предприятий индустрии питания	4	Зим.	контр., ДЗ	3	108	8	-	8	8	80	4
Технологии производства продукции индустрии питания	3	Летн.	Э	5	180	8	8	-	5	150	9
	4	Зим.	КР, Э	5	180	8	8	-	5	150	9
Товароведение продовольственных товаров	3	Летн.	контр., ДЗ	3	108	8	8	-	8	80	4
Оборудование предприятий индустрии питания	3	Летн.	контр., Э	3	108	4	-	6	5	84	9
Стандарты обслуживания в индустрии питания	4	Зим.	контр., З	3	108	8	-	8	8	80	4
Проектирование предприятий индустрии питания	4	Летн.	контр., З	3	108	8	-	8	8	80	4
Технологии социального питания	4	Летн.	КР, Э	4	144	8	8	-	8	111	9
Технологии кондитерских и сахаристых изделий	4	Летн.	контр., З	3	108	6	8	-	5	85	4
	5	Зим.	контр., Э	4	144	8	10	-	5	112	9
Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции	4	Летн.	Э	5	180	8	8	-	5	150	9
	5	Зим.	КП, Э	5	180	8	10	-	5	148	9
Технологии специализированного и лечебно-	5	Зим.	контр., З	4	144	8	8	-	8	116	4
Итого по модулю:				**72**	**2592**	**128**	**100**	**36**	**113**	**2092**	**123**

Таблица 4 – Курсовые работы (проекты)

Вид	**Курс**	**Семестр**	**Трудоемкость**
Наименование дисциплины: *Физиология питания*			
КР (очная форма)	2	4	36
КР (заочная форма)	3		36
Технологии производства продукции индустрии питания			
КР (очная форма)	3	6	36
КР (заочная форма)	4		36
Технологии социального питания			
КР (очная форма)	4	7	
КР (заочная форма)	4		
Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции			
КП (очная форма)	4	8	36
КП (заочная форма)	5		36

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

3 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА

Учебно-методическое обеспечение модуля приведено в таблицах 5 и 6.

Таблица 5 – Перечень основной и дополнительной литературы

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Пищевые добавки и технологические ингредиенты	1. Алексеева, Ю. А. Пищевые добавки, пряности и консерванты : учебное пособие / Ю. А. Алексеева. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2020. — 162 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/300089 (дата обращения: 04.09.2024). — Текст : электронный. 2. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в производстве продуктов животного происхождения : учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская, Е. В. Богданова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 64 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92221 (дата обращения: 04.09.2024). — ISBN 978-5-00032-219-2. — Текст : электронный. 3. Мусаева, Н. М. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / Н. М. Мусаева, М. М. Салманов, Ш. К. Омаров. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2019. — 46 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159409 (дата обращения: 04.09.2024). — Текст : электронный. 4. Омаров, Р. С. Пищевые добавки / Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 64 с.	1. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья : практикум / сост. С. А. Серегин ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 89 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=571441 (дата обращения: 03.09.2024). – ISBN 978-5-8353-2451-4. – Текст : электронный. 2. Попова, Н. Н. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / Н. Н. Попова, Е. С. Попов, И. П. Щетилина ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 68 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482024 (дата обращения: 03.09.2024). – ISBN 978-5-00032-220-8. – Текст : электронный. 3. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в производстве продуктов животного происхождения : лабораторный практикум : учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская, Е. В. Богданова ; науч. ред. Е. И. Мельникова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 65 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482020 (дата обращения: 03.09.2024). – ISBN 978-5-00032-219-2. – Текст : электронный. 4. Мельникова, Е. И. Пищевые добавки функционального назначения : лабораторный практикум : учебное пособие / Е. И. Мельникова, Н. В. Пономарева, Е. Б. Станиславская ; науч. ред. Е. И. Мельникова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 53 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482074 (дата обращения: 03.09.2024). – ISBN 978-5-00032-298-7. – Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	— Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/339797 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-507-48057-9. — Текст : электронный.	4. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : СтГАУ, 2018. — 64 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : элек-тронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/141623 (дата обращения: 25.09.2024). — Текст : электронный.
Биоразнообразие продовольственного сырья	1. Загороднев, Ю. П. Управление мировым генофондом животных / Ю. П. Загороднев. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/352202 (дата обращения: 30.10.2024). — ISBN 978-5-507-47850-7. — Текст : электронный. 2. Розломий, Н. Г. Сохранение биоразнообразия : учебное пособие / Н. Г. Розломий. — Уссурийск : Приморский ГАТУ, 2020. — 202 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326723 (дата обращения: 30.10.2024). — Текст : электронный. 3. Атлас аннотированный. Продукты растительного происхождения : учебное пособие для вузов / О. А. Рязанова, В. И. Бакайтис, М. А. Николаева [и др.] ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 556 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	1. Дугарова, И. К. Классификация и характеристика растительного сырья. Практикум : учебное пособие для вузов / И. К. Дугарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 44 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385859 (дата обращения: 23.09.2024). — ISBN 978-5-507-48567-3. — Текст : электронный. 2. Атлас аннотированный. Грибы : учебное пособие для вузов / О. А. Рязанова, В. И. Бакайтис, М. А. Николаева, В. М. Позняковский ; Под общей редакцией М. А. Николаевой и В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 260 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187541 (дата обращения: 23.09.2024). — ISBN 978-5-8114-8211-5. — Текст : электронный. 3. Ковалева, И. П. Сырьевая база отрасли : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по магистерской программе "Технология мясных и молоч. продуктов" направления подгот. 260200.68 - Продукты питания живот. происхождения / И. П. Ковалева, О. П. Чернега ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2013. - 121, [1] с. - Текст : непосредственный. 4. Благонравова, М. В. Сырье и материалы отрасли : учебное пособие / М. В. Благонравова. — Петропавловск-Камчатский : КамчатГТУ, 2016. — 143 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149452 (дата обращения: 23.09.2024). — ISBN 978-5-328-00356-8. — Текст : электронный. 5. Рязанова, О. А. Атлас аннотированный. Рыбы пресноводные и полупроходные : атлас / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский. — 2-е

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	https://e.lanbook.com/book/149297 (дата обращения: 23.09.2024). — ISBN 978-5-8114-5631-4. — Текст : электронный. 4. Рязанова, О. А. Атлас аннотированный. Сельскохозяйственные животные. Охотничьи животные : учебное пособие для вузов / О. А. Рязанова, Н. В. Скалон, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 232 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153696 (дата обращения: 30.10.2024). — ISBN 978-5-8114-6948-2. — Текст : электронный. 5. Дацун, В. М. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка : учебное пособие / В. М. Дацун, Э. Н. Ким, Л. В. Левочкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 508 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212696 (дата обращения: 30.10.2024). - ISBN 978-5-8114-2891-5. — Текст : электронный. 6. Патиева, С. В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : учебное пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 175 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315737 (дата	изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-7935-1. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169449 (дата обращения: 23.09.2024). — Текст : электронный. 6. Рязанова, О. А. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь : учебно-справочное пособие / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 116 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212786 (дата обращения: 30.10.2024). — ISBN 978-5-8114-2923-3. — Текст : электронный. 7. Рязанова, О. А. Атлас аннотированный. Морские и океанические рыбы : справочное пособие / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174998 (дата обращения: 30.10.2024). — ISBN 978-5-8114-8319-8. — Текст : электронный. 8. Атлас аннотированный. Нерыбные объекты водного промысла : учебное пособие / В. М. Дацун, Е. И. Першина, О. А. Рязанова, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209840 (дата обращения: 30.10.2024). — ISBN 978-5-8114-2438-2. — Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	обращения: 04.09.2024). — ISBN 978-5-00097-865-8. — Текст : электронный.	
Физиология питания	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: 10.09.2024). — ISBN 978-5-507-45227-9. — Текст : электронный. 2. Теплов, В. И. Физиология питания : учебное пособие : В. И. Теплов, В. Е. Боряев. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 456 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684229 (дата обращения: 23.09.2024). – ISBN 978-5-394-03891-4. – Текст : электронный. 3. Мезенова, О. Я. Гомеостаз и питание : учебное пособие / О. Я. Мезенова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206312 (дата обращения: 28.10.2024). — ISBN 978-5-8114-3441-1. — Текст : электронный. 4. Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань :	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: 10.09.2024). — 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: 10.09.2024). — 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 : КГУ, 2023. — 84 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/400016 (дата обращения: 14.09.2024). — ISBN 978-5-8285-1268-3. — Текст : электронный. 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 ; Калининград. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2015. - 162, [1] с. - Текст : непосредственный. 5. Мезенова, О. Я. Физиология и современная теория питания : учеб. пособие / О. Я. Мезенова. - Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2020. - 157, [2] с. - ISBN 978-5-6044413-7-4 (в пер.) - Текст : непосредственный.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 (дата обращения: 14.09.2024). — Текст : электронный. 5. 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: 14.09.2024). — ISBN 978-5-507-46490-6. — Текст : электронный.	
Процессы и аппараты пищевых производств	1. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4163-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206393 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Авроров, В. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / В. А. Авроров. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 796 с. — ISBN 978-5-9729-1153-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/347228 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Экономика и финансы предприятий индустрии питания	1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. — Москва : Дашков и К, 2022. — 464 с. — ISBN 978-5-394-03538-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277670 (дата обращения: 17.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Минаков, И. А. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами	1. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183485 (дата обращения: 17.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Экономика и финансы организации : учебник / под редакцией Т. С. Новашиной. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Университет «Синергия», 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-4257-0393-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	АПК : учебник / И. А. Минаков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 404 с. — ISBN 978-5-8114-5206-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/136186 (дата обращения: 17.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/143998 (дата обращения: 17.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Технологии производства продукции индустрии питания	1. Технология продукции общественного питания : учебник / Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова, Л. П. Липатова [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – 7-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 336 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710179 (дата обращения: 28.10.2024). – ISBN 978-5-394-05729-8. – Текст : электронный. 2. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323585 (дата обращения: 23.09.2024). — Текст : электронный. 3. Технология продукции общественного питания : учебное пособие / сост. О. М. Евтухова, Е. О. Никулина, О. Я. Кольман, Г. В. Иванова [и др.]. – Красноярск : Сибирский федеральный университет (СФУ), 2022. – 272 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=7	1 Главчева, С. И. Индустриальное производство в общественном питании : учебное пособие / С. И. Главчева, А. Н. Сапожников, Е. В. Махачева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 124 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574719 (дата обращения: 28.10.2024). – ISBN 978-5-7782-3756-8. – Текст : электронный. 2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2023. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050 (дата обращения: 23.09.2024). – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст : электронный. 3. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801 (дата обращения: 28.10.2024). – ISBN 978-5-8353-2360-9. – Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	05613 (дата обращения: 02.10.2024). – ISBN 978-5-7638-4616-4. – Текст : электронный. 4. Пучкова, В. Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / В. Ф. Пучкова, А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 368 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684425 (дата обращения: 02.10.2024). – ISBN 978-5-394-04548-6. – Текст : электронный. 5. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / Н. С. Родионова, А. А. Дерканосова, С. Н. Тефикова [и др.] ; под редакцией Н. С. Родионовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 214 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/254450 (дата обращения: 23.09.2024). — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный.	
Товароведение продовольственных товаров	1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, Т. Г. Родина [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. – 5-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 950 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710048 (дата обращения: 02.10.2024). – ISBN 978-5-394-04935-4. – Текст : электронный.	1 Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров : практикум / И. П. Щетилина ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 113 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561377 (дата обращения: 02.10.2024). – ISBN 978-5-00032-354-0. – Текст : электронный. 2. Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138155 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст : электронный. 3. Полякова, Е. Д. Товарная экспертиза зерномучных и кондитерских товаров (зерномучные товары: зерно, крупа и мука) : учебное пособие / Е. Д. Полякова, О. В. Сафронова, А. В. Павликова. — Орел : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023. — 224 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/409577 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-9929-1357-6. — Текст : электронный. 4. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122955 (дата обращения: 02.10.2024). — Текст : электронный. 5. Динер, Ю. А. Идентификация сырья и пищевой продукции : учебное пособие / Ю. А. Динер, О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова. — Омск :	Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211718 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный. 3. Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный. 4. Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции : учебное пособие / составители П. В. Скрипин [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 157 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134356 (дата обращения: 28.10.2024). — Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	Омский ГАУ, 2023. — 88 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326471 (дата обращения: 28.10.2024). — ISBN 978-5-907687-22-6. — Текст : электронный.	
Оборудование предприятий индустрии питания	1. Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания. Месильно-перемешивающие и дозировочно-формовочные машины : учебное пособие / Ю. И. Подгорный, Т. Г. Мартынова, А. В. Кириллов, К. А. Титова. — Новосибирск : НГТУ, 2022. — 82 с. — ISBN 978-5-7782-4844-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/404321 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	1. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8353-2634-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156111 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания. Очистительное и измельчительно- режущее оборудование : учебное пособие / Ю. И. Подгорный, А. В. Кириллов, Т. Г. Мартынова, К. А. Титова. — Новосибирск : НГТУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-7782-4504-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/216344 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Стандарты обслуживания в 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: 23.09.2024). — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный. 2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 416 с. – Режим	1. 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: 02.10.2024). – ISBN 978-5-394-03291-2. – Текст : электронный. 2. 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 обращения: 23.09.2024). — ISBN 978-5-9293-2003-3. — Текст : электронный. 3. Палий, Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства : учебное пособие / Н. С. Палий. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского,

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710181 (дата обращения: 29.10.2024). – ISBN 978-5-394-05586-7. – Текст : электронный. 3. 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: 02.10.2024). – ISBN 978-5-394-04308-6. – Текст : электронный. 4. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/181586 (дата обращения: 29.10.2024). — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный. 5. Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастротуры : 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: 02.10.2024). — ISBN 978-5-8114-8906-0. — Текст : электронный.	2021. — 141 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323009 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-4499-1876-5. — Текст : электронный. 4. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 119 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/254456 (дата обращения: 23.09.2024). — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный. 5. 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: 23.09.2024). — ISBN 978-5-507-45376-4. — Текст : электронный. 6. 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: 23.09.2024). — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный. 7. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 179 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118384 (дата обращения: 29.10.2024). — ISBN 978-5-7782-3095-8. — Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Проектирование предприятий индустрии питания	1. Рогова, О. В. Основы строительства и охраны окружающей среды при проектировании пищевых производств : учебное пособие / О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2020. — 74 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152311 (дата обращения: 29.10.2024). — ISBN 978-5-7782-4110-7. — Текст : электронный. 2. Григорьева, Р. З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 131 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/233396 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-8353-2876-5. — Текст : электронный. 3. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный. 4. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания раз-	1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 144 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950 (дата обращения: 02.10.2024). – ISBN 978-5-394-03486-2. – Текст : электронный. 2. Проектирование предприятий отрасли : учебное пособие / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова, С. Н. Павлова [и др.]. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 168 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/236483 (дата обращения: 26.09.2024). — Текст : электронный. 3. Марков, А. С. Системы проектирования предприятий : учебное пособие / А. С. Марков. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 96 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156119 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-8383-2559-7. — Текст : электронный. 4. Основы проектирования предприятий отрасли с использованием систем автоматизированного проектирования. Практикум : учебное пособие / Р. В. Крюк, Р. М. Котов, М. Г. Курбанова [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2024. — 121 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/420755 (дата обращения: 29.10.2024). — ISBN 978-5-8353-3157-4. — Текст : электронный. 5. Гулак, Л. И. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий : учебное пособие /Л. И. Гулак, И. Н. Матющенко, А. М. Гавриленков. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2024. – 400 с. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - URL: https://www.prospektnauki.ru/ebooks/books/proectpishpredpr.php (дата обращения: 29.10.2024). — ISBN 978-5-903090-27-3. — Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	личных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 136 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167035 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный.	
Технологии социального питания	1. Джум, Т. А. Инновации в индустрии питания : учебное пособие / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Краснодар : КубГТУ, 2023. — 379 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/413645 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-8333-1231-5. — Текст : электронный. 2. Шокина, Ю. В. Рациональное питание. Теория и практика / Ю. В. Шокина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 140 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262517 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-507-45234-7. — Текст : электронный. 3. Функциональное питание : учебное пособие / авторы-составители Э. Э. Сафонова [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206804 (дата	1. Денисенко, Т. А. Физиология и основы рационального питания: практикум : учебное пособие / Т. А. Денисенко, А. П. Красавчикова. — Кострома : КГУ, 2023. — 84 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/400016 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-8285-1268-3. — Текст : электронный. 2. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 72 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118437 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст : электронный. 3. Типсина, Н. Н. Культура питания : учебное пособие / Н. Н. Типсина. — 2-е изд., испр. и доп. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 271 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130125 (дата обращения: 26.09.2024). — Текст : электронный. 4. Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. 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: 28.10.2024). — Текст : электронный. 5. Стукач, В. Ф. Инфраструктура продовольственной помощи социально уязвимым слоям населения в регионе : учебник / В. Ф. Стукач, Г. Г. Левкин,

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-8114-3688-0. — Текст : электронный. 4. Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105 (дата обращения: 28.10.2024). — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный.	Н. П. Старовойтова. – Москва : Директ-Медиа, 2022. – 172 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=689802 (дата обращения: 28.10.2024). – ISBN 978-5-4499-3182-5. – DOI 10.23681/689802. – Текст : электронный.
Технологии кондитерских и сахаристых изделий	1. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/243017 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-507-44798-5. — Текст : электронный. 2. Медведев, П. В. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 96 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159964 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-7410-2262-7. — Текст : электронный. 3. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-	1. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 183 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92217 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный. 2. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121247 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный. 3. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина ; науч. ред. Е. В. Асмолова. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 133 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601388 (дата обращения: 02.10.2024). – ISBN 978-5-00032-400-4. – Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	Петербург : Лань, 2020. — 532 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146660 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-8114-5877-6. — Текст : электронный. 4. Славянский, А. А. Специальная технология сахарного производства : учебное пособие / А. А. Славянский. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 216 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133893 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-8114-4080-1. — Текст : электронный. 5. Сахар и сахаристые вещества: научные и технологические основы : учебник для вузов / В. И. Тужилкин, Н. М. Подгорнова, С. М. Петров, Н. Д. Лукин. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 560 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/405434 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-507-49099-8. — Текст : электронный. 6. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	4. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья : мучные кондитерские изделия : лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова ; науч. ред. Г. О. Магомедов; – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 149 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561369 (дата обращения: 02.10.2024). – ISBN 978-5-00032-346-5. – Текст : электронный. 5. Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71542 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-89764-482-7. — Текст : электронный. 6. Дугарова, И. К. Классификация и характеристика растительного сырья. Практикум : учебное пособие для вузов / И. К. Дугарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 44 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385859 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-507-48567-3. — Текст : электронный. 7. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197579 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-8114-9660-0. — Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	https://e.lanbook.com/book/223439 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный.	
Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции	1. Бурова, Т. Е. Технология замороженных готовых блюд / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 148 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/217385 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-507-44222-5. — Текст : электронный. 2. Пучкова, В. Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / В. Ф. Пучкова, А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 368 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684425 (дата обращения: 29.10.2024). – ISBN 978-5-394-04548-6. – Текст : электронный. 3. Патиева, С. В. Технология производства полуфабрикатов из животноводческого сырья : учебное пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 177 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315731 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-00097-753-8. — Текст : электронный. 4. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное	1. Главчева, С. И. Индустриальное производство в общественном питании : учебное пособие / С. И. Главчева, А. Н. Сапожников, Е. В. Махачева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 124 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574719 (дата обращения: 29.10.2024). – ISBN 978-5-7782-3756-8. – Текст : электронный. 2. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств : учебник / С. А. Бредихин, И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 740 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206618 (дата обращения: 26.08.2024). — ISBN 978-5-8114-4059-7. — Текст : электронный. 3. Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 302 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600229 (дата обращения: 26.09.2024). – ISBN 978-5-8353-2566-5. – Текст : электронный. 4. Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 216 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/424880 (дата обращения: 29.10.2024). — ISBN 978-5-507-50392-6. — Текст : электронный. 5. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323585 (дата обращения: 02.10.2024). — Текст : электронный. 5. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / Н. С. Родионова, А. А. Дерканосова, С. Н. Тефикова [и др.] ; под редакцией Н. С. Родионовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 214 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/254450 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный. 6. 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: 29.10.2024). — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный.	https://e.lanbook.com/book/137704 (дата обращения: 29.10.2024). — Текст : электронный. 6. Продукты из мяса птицы : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 165 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148560 (дата обращения: 29.10.2024). — Текст : электронный.
Технологии специализированного и лечебно-	1. Юдина, С. Б. Технология геронтологического питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — Режим доступа: для авториз.	1. Попов, В. Г. Значение функциональных продуктов питания в профилактике микронутриентной недостаточности с учётом региональных особенностей : учебное пособие / В. Г. Попов, Г. В. Шарухо. — Тюмень : ТюмГНГУ, 2015. — 108 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
профилактического питания	пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/210050 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-8114-2728-4. — Текст : электронный. 2. Габдукаева, Л. З. Технология продуктов лечебно-профилактического питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, Л. З. Китаевская. — Казань : КНИТУ, 2019. — 208 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/196071 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-7882-2659-0. — Текст : электронный. 3. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный. 4. Функциональное питание : учебное пособие / авторы-составители Э. Э. Сафонова [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206804 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-5-8114-3688-0. — Текст : электронный.	https://e.lanbook.com/book/84240 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-9961-1132-9. — Текст : электронный. 2. Зиновьева, М. Е. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / М. Е. Зиновьева, К. Л. Шнайдер. — Казань : КНИТУ, 2016. — 176 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102032 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-7882-2047-5. — Текст : электронный. 3. Шанина, Е. В. Качество продуктов и организация здорового питания населения : учебное пособие / Е. В. Шанина. — Красноярск : КрасГАУ, 2019. — 99 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149590 (дата обращения: 26.09.2024). — Текст : электронный. 4. Третьякова, Е. Н. Технология продуктов питания функционального назначения : учебное пособие / Е. Н. Третьякова, Н. А. Грачева, А. Г. Нечепорук. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2019. — 87 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157852 (дата обращения: 26.09.2024). — Текст : электронный. 5. Харенко, Е. Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания : учебное пособие / Е. Н. Харенко, Н. Н. Яричевская, С. Б. Юдина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206219 (дата обращения: 26.09.2024). — ISBN 978-5-8114-3443-5. — Текст : электронный.

Таблица 6 – Перечень периодических изданий, учебно-методических пособий и нормативной литературы

Наименование дисциплин	**Периодические издания**	**Учебно-методические пособия, нормативная литература**
Пищевые добавки и технологические ингредиенты	«Пищевая промышленность», «Индустрия питания», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», Пищевая индустрия», «Техника и технология пищевых производств», «Контроль качества продукции»	1. Терещенко, В. П. Пищевые и биологически активные добавки: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В. П. Терещенко, А. В. Чернова, Ю. Н. Коржавина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 30 с. . – URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Pischevym_i_biologicheski_aktivnym_dobavkam(1).pdf (дата обращения: 02.10.2024). – Текст : электронный. 2. Терещенко, В. П. Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства : учеб.-метод. пособие по лаб. работам для студентов бакалавриата 19.03.03 Продукты питания живот. происхождения / В. П. Терещенко, А. В. Чернова, Ю. Н. Коржавина ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2023. - 44, [1] с. - Текст : непосредственный. 3. Чернова, А В. Пищевые и биологически активные добавки : учеб.-метод. пособие по лаб. практикуму для студентов, обучающихся в бакалавриате по направлению подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" / А. В. Чернова, В. П. Терещенко ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2016. - 50, [1] с. - Текст : непосредственный. 3. Мусаева, Н. М. Пищевые и биологически активные добавки : учебно-методическое пособие / Н. М. Мусаева. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2019. — 91 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159407 (дата обращения: 25.07.2024). — Текст : электронный. 5. "ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 N 58) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.
Биоразнообразие продовольственного сырья	«Мясной ряд», «Всё о мясе», «Мясные технологии», «Молочная река», «Молочная промышленность», «Молочное и мясное скотоводство», Вест-	1. Биоразнообразие : методические указания / составитель И. А. Луганская. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 34 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134348 (дата обращения: 30.10.2024). — Текст : электронный. 2. 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. —

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	ник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство, «Рыбоводство и рыбное хозяйство», «Русская рыба. Вчера. Сегодня. Завтра», «*Рыба* и морепродукты», «Рыболовство и Рыбоводство», «Пищевая промышленность», «Техника и технология пищевых производств», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Известия КГТУ», «Пищевая индустрия», «Индустрия питания»	Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305081 (дата обращения: 07.10.2024). — Текст : электронный. 3. Слезко, Е. И. Тесты и задания по Технологии продуктов функционального питания : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 48 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304700 (дата обращения: 07.10.2024). — Текст : электронный. 4. Прокопенко, И. А. Технология обработки, хранения и производства продуктов питания из сырья животного происхождения : учебно-методическое пособие / И. А. Прокопенко. — Севастополь : СевГУ, 2023. — 215 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/417314 (дата обращения: 07.10.2024). — ISBN 978-5-6049083-5-8. — Текст : электронный.
Физиология питания	«Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания», «Пищевая индустрия»	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: 07.10.2024). — 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: 07.10.2024). — Текст : электронный. 3. Гапонова, В. Е. Физиология питания : учебно-методическое пособие / В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев, Е. И. Слезко. — 2-е изд. — Брянск : Брянский ГАУ, 2020. — 82 с. — Режим доступа: для

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/172060 (дата обращения: 31.10.2024). — Текст : электронный.
Процессы и аппараты пищевых производств	1. Процессы и аппараты пищевых производств 2. Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств	1. Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / И. А. Бакин, В. Н. Иванец. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 235 с. — ISBN 978-5-8353-2598-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156113 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / составитель Е. С. Нечаева. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 184 с. — ISBN 978-5-8353-2367-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134304 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Процессы и аппараты пищевых производств. Тепловые процессы : учебно-методическое пособие / Л. И. Ченцова, В. Н. Тепляшин, И. В. Мацкевич, В. Н. Невзоров. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 148 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187338 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Экономика и финансы предприятий индустрии питания	1. Контур 2. Торговля и общественное питание 3. ПРОДиндустрия 4. Индустрия питания 5. Ресторанные ведомости	1. Борцова, Е. Л. Управление проектами в индустрии питания : учебное пособие / Е. Л. Борцова. — Екатеринбург : УрГЭУ, 2023. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366272 (дата обращения: 17.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка : учебное пособие / Г. М. Романова, Т. Е. Гварлиани, Л. М. Романова, Н. В. Баль ; под редакцией Г. М. Романовой. — Москва : Финансы и статистика, 2014. — 240 с. — ISBN 978-5-279-03493-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69140 (дата обращения: 17.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Технологии производства продукции индустрии питания	Контроль качества продукции», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания», «Известия высших учебных за-	1. Анохина, О. Н. Технология продукции общественного питания: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О. Н. Анохина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 33 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Texnologii_produkcii_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 07.10.2024). — Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	ведений. Пищевая технология», «Пищевая индустрия»	2. Титова, И. М. Технология продукции общественного питания: учеб.-методич. пособие по выполнению курсовой работы для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова – Калининград, 2022. – 24 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_KR_po_Texnologii_produkcii_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 07.10.2024). — Текст : электронный. 3. Титова, И. М. Технология продукции общественного питания: учеб.-метод. пособие по практическим занятиям 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. – 53 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_PZ_po_Texnologii_produkcii_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 07.10.2024). — Текст : электронный. 4. Анохина, О. Н. Технология продукции общественного питания : учеб.-метод. пособие по лаб. практикуму для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся в бакалавриате по направлению подгот. 19.03.04 - Технология продукции и орг. обществ. питания / О. Н. Анохина ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2017. - Текст : непосредственный. Ч. 1. - 2017. - 120, [1] с. 5. Анохина, О. Н. Технология продукции общественного питания : учеб.-метод. пособие по лаб. практикуму для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся в бакалавриате по направлению подгот. 19.03.04 - Технология продукции и орг. обществ. питания / О. Н. Анохина ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2017. - Текст : непосредственный. Ч. 1. - 2017. - 120, [1] с. 6. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368 (дата обращения: 23.09.2024). — Текст : электронный.
Товароведение продовольственных товаров	«Мясной ряд», «Всё о мясе», «Мясные технологии», «Молочная река», «Молочная промышленность», «Молочное и мяс-	1. Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В. П. Терещенко, Ю. Н. Коржавина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2023. – 21 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Tovarovedeniyu_prodovolystvennyx_tovarov(1).pdf (дата обращения: 23.09.2024). — Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	ное скотоводство», Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство, «Рыбоводство и рыбное хозяйство», «Русская рыба. Вчера. Сегодня. Завтра», «Рыба и морепродукты», «Рыболовство и Рыбоводство», «Пищевая промышленность», «Техника и технология пищевых производств», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Известия КГТУ», «Пищевая индустрия», «Индустрия питания»	2. Коржавина, Ю. Н. Товароведение продовольственных товаров: учеб.-метод. пособие по выполнению курсовой работы для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Ю. Н. Коржавина. – Калининград, 2023. – 27 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_KR_Tovarovedenie_prodovolystvennyx_tovarov.pdf (дата обращения: 23.09.2024). — Текст : электронный. 3. Власова, Ж. А. Товароведение продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 208 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/258743 (дата обращения: 31.10.2024). — Текст : электронный.
Оборудование предприятий индустрии питания	1. Процессы и аппараты пищевых производств 2. Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств	1. Специализированное оборудование предприятий общественного питания. Раздел Тепловое оборудование : учебно-методическое пособие / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304550 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Стандарты обслуживания в индустрии питания	«Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Ин-	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_obslughivaniya_i_planirovaniyu_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 23.09.2024). — Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	дустрия питания», «Пищевая индустрия», «Гастрономъ»	2. Титова, И. М. Стандарты обслуживания и планирование общественного питания: учеб.- метод. пособие по лабораторным работам для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 97 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Standartam_obslughivaniya_i_planirovaniyu_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 23.09.2024). — Текст : электронный. 3. Титова, И. М. Стандарты обслуживания и планирование общественного питания: учеб.-метод. пособие по курсовому проекту для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова. – Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 35 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_KP_po_Standartam_obslughivaniya_i_planirovaniyu_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 23.09.2024). — Текст : электронный. 4. Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 44 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305078 (дата обращения: 31.10.2024). — Текст : электронный.
Проектирование предприятий индустрии питания	«Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания», «Пищевая индустрия», «Техника и технология пищевых производств»	1. Титова, И. М. Проектирование предприятий 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. – 23 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proektirovaniyu_predpriyatiy_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 23.09.2024). — Текст : электронный. 2. Титова, И. М. Проектирование предприятий общественного питания: учеб.-метод. пособие к практическим занятиям 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. – 46 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_PZ_po_Proektirovaniyu_predpriyatiy_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 23.09.2024). — Текст : электронный. 3. Павлова, О. В. Проектирование предприятий отрасли : методические рекомендации / О. В. Павлова. — Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2017. — 39 с. — ISBN 978-985-582-138-1. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262616 (дата обращения: 26.09.2024). — Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		4. Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 88 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152315 (дата обращения: 28.10.2024). — ISBN 978-5-7782-3822-0. — Текст : электронный. 5. Озерова, Т. С. Проектирование предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2018. — 51 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/140026 (дата обращения: 31.10.2024). — ISBN 978-5-8259-1203-5. — Текст : электронный.
Технологии социального питания	«Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания», «Пищевая индустрия»	1. Общие принципы переработки и производства продуктов питания : методические указания / составитель Н. Г. Главатских. — Ижевск : УдГАУ, 2020. — 27 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178010 (дата обращения: 31.10.2024). — Текст : электронный. 2. Слезко, Е. И. Тесты и задания по Технологии продуктов функционального питания : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 48 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304700 (дата обращения: 31.10.2024). — Текст : электронный. 3. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина, В. В. Чернышков, А. С. Венецианский, Е. А. Кузнецова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112367 (дата обращения: 26.09.2024). — Текст : электронный. 4. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368 (дата обращения: 23.09.2024). — Текст : электронный.
Технологии кондитерских и	«Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая	1. Белова, М. П. Производство мучных и кондитерских изделий: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студентов бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. П. Белова – Калининград, 2022. – 19 с. —

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
сахаристых изделий	промышленность», «Индустрия питания», «Пищевая индустрия», «Гастрономъ»	URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proizvodstvu_muchnyx_i_konditerskix_izdeliy.pdf (дата обращения: 26.09.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Белова, М. П. Производство мучных и кондитерских изделий: учеб.-метод. пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. П. Белова – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 26 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Proizvodstvu_muchnyx_i_konditerskix_izdeliy.pdf (дата обращения: 26.09.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Гапонова, В. Е. Технология мучных и кондитерских изделий : учебно-методическое пособие / В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 48 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304193 (дата обращения: 31.10.2024). — Текст : электронный. 4. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания : учебно-методическое пособие / Е. Бычкова, А. Сапожников, И. Мацейчик [и др.] ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 140 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575289 (дата обращения: 31.10.2024). – ISBN 978-5-7782-3437-6. – Текст : электронный.
Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции	«Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания», «Пищевая индустрия», «Гастрономъ»	1. Белова, М. П. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студентов бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. П. Белова – Калининград, 2022. – 21 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Proizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinar_prod_iz_ryby_i_moreprod.pdf (дата обращения: 26.09.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Белова, М. П. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студентов бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. П. Белова – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 16 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proizvodstvu_polufabr_i_kulinar._produkcii_iz_rast._syryya.pdf (дата обращения: 26.09.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		3. Чернега, О. П. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для обучающихся в бакалавриате по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О. П. Чернега. – Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 34 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinar._prod._iz_myasa_i_pticy.pdf (дата обращения: 26.09.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 4. Титова, И. М. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов : учеб.-метод. пособие по курсовому проектированию по дисциплине "Пр-во полуфабрикатов и кулинар. продукции из рыбы и морепродуктов" для студентов бакалавриата направления подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" / И. М. Титова, О. П. Чернега ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2016. - 28, [1] с. – Текст : непосредственный. 5. Белова, М. П. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов: учеб.-метод. пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. П. Белова. – Калининград, 2022. – 39 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Proizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinar_prod_iz_ryby_i_moreprod.pdf (дата обращения: 26.09.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 6. Белова, М. П. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья: учеб.-метод. пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) для студентов бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. П. Белова – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 17 с. . — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Proizvodstvu_polufab._i_kulinar._produkc_iz_rast._syryya.pdf (дата обращения: 26.09.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 7. Титова, И. М., Притыкина, Н. А. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы: в 2 ч.: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) / И. М. Титова, Н. А. Притыкина. – Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. - Ч. 2. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса сельскохозяйственных животных. – 46 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Proizvodstvu_polufab._i_kulinarnoy_prod._iz_my

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		asa_i_pticy._CHasty_2.pdf (дата обращения: 26.09.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 8. Притыкина, Н. А. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы: учеб.-метод. пособие по выполнению курсового проекта для обучающихся в бакалавриате по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Н. А. Притыкина. – Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 38 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_KP_po_Proizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinarnoy_produkcii_iz_myasa_i_pticy.pdf (дата обращения: 26.09.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 9. Бессмертная, И. А. Технология продукции общественного питания : учеб.-метод. пособие по лаб. практикуму для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по направлению подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" / И. А. Бессмертная, О. Н. Анохина, Г. А. Поташева ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2016 - . - Текст : непосредственный. Ч. 2. - 2016. - 61, [1] с. 10. Анохина, О. Н. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы : учеб-метод. пособие по лаб. работам (лаб. практикум) для студентов бакалавриата по направлению подгот. 19.03.04 Технология продукции и орг. обществ. питания: в 2 ч. / О. Н. Анохина ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2023. - Текст : непосредственный. Ч. 1 : Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика. - 2023. - 67, [1] с. 11. Химический состав и калорийность пищевых продуктов : методические рекомендации. — Минск : БГУФК, 2021. — 23 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338657 (дата обращения: 02.10.2024). — ISBN 978-985-569-526-5. — Текст : электронный. 12. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий : учебно-методическое пособие / составитель Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2020. — 224 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173576 (дата обращения: 05.10.2024). — Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Технологии специализированного и лечебно-профилактического питания	«Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания», «Пищевая индустрия», «Гастрономъ»	1. Слезко, Е. И. Лечебное и профилактическое питание : методические указания / Е. И. Слезко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 44 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385733 (дата обращения: 26.09.2024). — Текст : электронный. 2. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина, В. В. Чернышков, А. С. Венецианский, Е. А. Кузнецова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112367 (дата обращения: 26.09.2024). — Текст : электронный. 3. Власова, Ж. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учебно-методическое пособие / Ж. А. Власова. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 112 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/214892 (дата обращения: 26.09.2024). — Текст : электронный. 4. Слезко, Е. И. Тесты и задания по Технологии продуктов лечебного и профилактического питания : методические указания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, А. И. Купреенко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 40 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304697 (дата обращения: 31.10.2024). — 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. Пищевые добавки и технологические ингредиенты:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -http://elibrary.ru

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

2. Биоразнообразие продовольственного сырья:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -http://elibrary.ru

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

3. Физиология питания:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -http://elibrary.ru

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

4. Процессы и аппараты пищевых производств:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -http://elibrary.ru

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

5. Экономика и финансы предприятий индустрии питания:

Министерство промышленности и торговли Российской Федерации http://www.minpromtorg.gov.ru/

-Министерство экономического развития, промышленности и торговли Калининградской области - https://minprom.gov39.ru

Роспотребнадзор - https://www.rospotrebnadzor.ru

Справочная правовая система «Консультант Плюс».

6. Технологии производства продукции индустрии питания:

Полнотекстовая база данных EBSCO «Пищевые технологии» – URL: http://unatlib.ru/resources/external-resources/tech-agriculture/643-fondpolnotekstovyklelektronnykh-dokume

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно – аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования. – URL: http://elibrary.ru

РОССТАНДАРТ – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. – URL: www.gost.ru

База данных рецептур – Электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания. – URL: http://www.100menu.ru/pages/pages.index/ sbornik.html.

7. Товароведение продовольственных товаров»:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -http://elibrary.ru

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

8. Оборудование предприятий индустрии питания:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -http://elibrary.ru

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

9. Стандарты обслуживания в индустрии питания:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -http://elibrary.ru

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

10. Проектирование предприятий индустрии питания:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -http://elibrary.ru

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

11. Технологии социального питания:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -http://elibrary.ru

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

12. Технологии кондитерских и сахаристых изделий:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -http://elibrary.ru

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

13. Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -http://elibrary.ru

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

13. Технологии специализированного и лечебно-профилактического питания:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -http://elibrary.ru

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.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 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 приведен в таблице 7.

Таблица 7 – 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.
Пищевые добавки и технологические ингредиенты	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 329 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, 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. 337, лаборатория техно-химического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, pH-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр АР101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, pH-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02, рефрактометр ИРФ-454 Б2М	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (OHAUS), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник	

		GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ-6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, РН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Электрофотокалориметр АР-101, Термостат- редуктазник "ЛТР".	
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 15 M020 7. Python (GNU/Linux,macOS и Windows) 8. 1С:Enterprise 8
Биоразнообразие продовольственного сырья	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 329 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, 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. 337, лаборатория техно-химического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические Е11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200,	

		колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, pH-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр АР101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, pH-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02, рефрактометр ИРФ-454 Б2М	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (OHAUS), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ-6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, РН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Электрофотокалориметр АР-101, Термостат- редуктазник "ЛТР".	
	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
Физиология 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. 334**,** компьютерный класс - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - маркерная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 15 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, мультимедийный проектор, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Microsoft Visual Studio Code (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 4. Kaspersky Endpoint Security 5. Google Chrome (GNU) 6. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 7. MathCAD 15 M020
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 001 - учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	Специализированная (учебная) мебель - столы, стулья.	
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 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

Процессы и аппараты пищевых производств	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 244, лаборатория «Процессы и аппараты пищевых производств» - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Лабораторная установка по изучению устройства и работы холодильной машины (рамное исполнение) Модель ПАХП-ХМ-Р; Лабораторная установка по работе с химическими реакторами Модель ПАХП-ХР	
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 15 M020 7. Python (GNU/Linux,macOS и Windows) 8. 1С:Enterprise 8
Экономика и финансы предприятий индустрии питания	г. Калининград, Малый переулок, 32, УК №2, ауд. 214М - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Демонстрационное мультимедийное оборудование: проектор, экран, компьютер. Акустическая система.	1. Операционная система Windows 7 (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)
	г. Калининград, Малый переулок, 32, УК №2, ауд. 106 М - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья 4 компьютера 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. САБ Ирбис 64 6. КонсультантПлюс»

Технологии производства продукции 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. 337, лаборатория техно-химического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, pH-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр АР101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, pH-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02, рефрактометр ИРФ-454 Б2М	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (OHAUS), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ-6410 М,	

		Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, РН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Электрофотокалориметр АР-101, Термостат- редуктазник "ЛТР".	
	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. Софтнер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплейер, 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 Huracan, 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 сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный	
	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. 001 - учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	Специализированная (учебная) мебель - столы, стулья.	
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 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
Товароведение продовольственных товаров	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. 337, лаборатория техно-химического контроля - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы аналитические Е11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2- А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК30, термостат ТС-80м, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧС, pH-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", сепаратор для молока, электрофотокалориметр АР101, овоскоп, плитка электрическая 1 комф.с закр.спиралью, pH-метр Чекер, поляриметр портативный П161М, Центрифуга лаб. ПЭ-6900, Анализатор жидкости Флюорат-02, рефрактометр ИРФ-454 Б2М	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения лабораторных	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные.	

	занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Весы лабораторные SPU-202 (OHAUS), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ-6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, РН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Электрофотокалориметр АР-101, Термостат- редуктазник "ЛТР".	
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 15 M020 7. Python (GNU/Linux,macOS и Windows) 8. 1С:Enterprise 8
Оборудование предприятий индустрии питания	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 244, лаборатория «Процессы и аппараты пищевых производств» - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Лабораторная установка по изучению устройства и работы холодильной машины (рамное исполнение) Модель ПАХП-ХМ-Р; Лабораторная установка по работе с химическими реакторами Модель ПАХП-ХР	
	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	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription")

		и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 15 M020 7. Python (GNU/Linux,macOS и Windows) 8. 1С:Enterprise 8
Стандарты обслуживания в 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. Софтнер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплейер, 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 Huracan, 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 сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342, образовательное пространство Гастролаб - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель - телевизор, стулья, столы. Электрический пароконвектомат FKE61CL-WS, Шкаф холодильный POLAIR CM105-Sm. Стол морозильный TB3GN-G , производственные столы, односекционная моечная ванна с производственным столом, вентиляционные зонты	
	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
Проектирование предприятий индустрии питания	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 329 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, 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. 334**,** компьютерный класс - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - маркерная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 15 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, мультимедийный проектор, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Microsoft Visual Studio Code (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 4. Kaspersky Endpoint Security 5. Google Chrome (GNU) 6. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 7. MathCAD 15 M020
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – 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
Технологии социального 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. Софтнер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплейер, 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 Huracan, 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 сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный	
	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. 001 - учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	Специализированная (учебная) мебель - столы, стулья.	
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 15 M020 7. Python (GNU/Linux,macOS и Windows) 8. 1С:Enterprise 8

Технологии кондитерских и сахаристых изделий	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.	
	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
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 329 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья	

Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции	консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации		
	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. Софтнер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплейер, 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), Сувид: 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,	Специализированная (учебная) мебель. Аппарат контактной обработки АКО-40Н с модулем, бойлер Ariston ABC CGHP, весы Масса	

	групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	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 Huracan, 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 сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный	
	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. 001 - учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	Специализированная (учебная) мебель - столы, стулья.	
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 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
Технологии специализированного и лечебно- профилактического 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. 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. Софтнер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплейер, 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 Huracan, 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 сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный	
	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	
	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

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 Профессионального модуля 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