



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

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник УРОПС

Рабочая программа модуля  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ 1**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению  
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы  
**«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»**

ИНСТИТУТ  
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА  
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем  
Технологии продуктов питания  
УРОПС

## **1 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН МОДУЛЯ**

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

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

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

1.2 Процесс изучения модуля направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям), соотнесенные с установленными компетенциями

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

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

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

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

Общая трудоемкость модуля составляет 12 зачетных единиц (з.е.), т.е. 432 академических часа (324 астр. часа) контактной и самостоятельной учебной работы студента; работой, связанной с текущей и промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплинам модуля.

Распределение трудоемкости освоения модуля по семестрам, видам учебной работы студента, а также формы контроля приведены ниже.

Таблица 2 - Объем (трудоемкость освоения) в очной форме обучения и структура модуля

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа					СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Современные тенденции в кулинарии	1	ДЗ	4	144	16	32	-	5	0,15	90,85	
Маркетинг в индустрии питания	1	Э	5	180	32		48	8	1,25	56	34,75
Основы физиологии и диетологии	1	ДЗ	3	108	32	-	32	6	0,15	37,85	
<b>Итого по модулю:</b>			<b>12</b>	<b>432</b>	<b>80</b>	<b>32</b>	<b>80</b>	<b>19</b>	<b>1,55</b>	<b>184,7</b>	<b>34,75</b>

Обозначения: Э – экзамен; ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой); Лек – лекционные занятия; Лаб - лабораторные занятия; Пр – практические занятия; РЭ – контактная работа с преподавателем в ЭИОС; КА – контактная работа, включающая консультации, инд.занятия, практики и аттестации; СРС – самостоятельная работа студентов

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

## 3 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА

Учебно-методическое обеспечение модуля приведено в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Перечень основной и дополнительной литературы

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Современные тенденции в кулинарии	<p>1. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134320">https://e.lanbook.com/book/134320</a> (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный.</p> <p>2. Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастрономии : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 80 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/200321">https://e.lanbook.com/book/200321</a> (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-8114-8906-0. — Текст : электронный.</p> <p>3. Кокшаров, А. А. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 71 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/186380">https://e.lanbook.com/book/186380</a> (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-8353-2763-8. — Текст : электронный.</p> <p>4. Музафаров, Е. Н. Биотехнология. История создания продуктов / Е. Н. Музафаров. — 2-е</p>	<p>1. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова ; под редакцией Е. С. Попова. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 221 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/254489">https://e.lanbook.com/book/254489</a> (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный.</p> <p>2. Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. — 104 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/76683">https://e.lanbook.com/book/76683</a> (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4616">https://e.lanbook.com/book/4616</a> (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный.</p> <p>4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/138157">https://e.lanbook.com/book/138157</a> (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-8114-4377-2. — Текст : электронный.</p> <p>5. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомоллов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/117809">https://e.lanbook.com/book/117809</a> (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный.</p>

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

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

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

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

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

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

## **4 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ МОДУЛЯ**

### **Информационные технологии**

В ходе освоения дисциплины, обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ), а также перечень лицензионного программного обеспечения определяется в рабочей программе и подлежит обновлению при необходимости.

### **Электронные образовательные ресурсы:**

Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков - <https://stepik.org>

Образовательная платформа - <https://openedu.ru/>

**Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС).**

#### ***1. Современные тенденции в кулинарии:***

ЭБС Лань. Е. - [lanbook.com](http://lanbook.com)

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

#### ***2. Маркетинг в индустрии питания:***

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

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

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

#### ***3. Основы физиологии и диетологии:***

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

[http://web.ion.ru/food/FD\\_tree\\_grid.aspx](http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx)

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

ЭБС Лань. Е. - [lanbook.com](http://lanbook.com).

## **5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МОДУЛЯ**

Аудиторные занятия проводятся в специализированных аудиториях с мультимедийным оборудованием, в компьютерных классах, а также в других аудиториях университета согласно расписанию занятий.

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Предэкзаменационные консультации проводятся в аудиториях в соответствии с графиком консультаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

При освоении модуля используется программное обеспечение общего назначения и специализированное программное обеспечение.

Перечень соответствующих помещений и их оснащения приведен в таблице 5.

Таблица 5 – Материально-техническое обеспечение модуля

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
Современные тенденции в кулинарии	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 настольный, мощность 0.45 кВт, Термомиксер с двумя стаканами Таурус, Шкаф расстоечный, уровней 8, температур. режим 60 °с , стеллаж, посудомоечная машина, двухсекционная ванна, производственные столы, весы настольные	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 344, лаборатория карамели и шоколада - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель. Стол морозильный с гранитной столешницей, Шкаф холодильный бытовой Бирюса 6042, Плита индукционная HKN-ICF70D, 2 конфорки, Весы электронные порционные, настольные SWN-03-6 шт, столы производственные, стеллаж, стол производственный с односекционной мойкой.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 339, технологическая лаборатория индустрии питания - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель. Софтнер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплеер, кофемолка BOSCH MKM 6003, кухонный процессор 1607, миксер BOSCH MFQ 3520, электрочайник SCARLETT SCEK18P02, мясорубка электрическая KENWOOD, хлебопечь MOULINEX OW 200033, мясорубка эл. KENWOOD, машинка для макарон QF-150+QJ, термометр для духовки с таймером (300 гр). Весы общего назначения ПВ-6, Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, Фритюрница (объем ванны - 4 л),	

		<p>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</p>	
	<p>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</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель. Аппарат контактной обработки АКО-40Н с модулем, бойлер Ariston ABC CGHP, весы Масса МК-6,2-А20, воздухоочиститель VA 61inox, воздухоочиститель VA 61inox, морозильник "Ардо", Печь пароконвекционная Аббат 6-уровней ПКА-1/1В, печь микроволновая SAMSUNG GE 89 ASTR, плиты индукционные Hugasan, 2-х конфорочные, телевизор TOSHIBA, холодильник LG GR-429 QTJA, кухонный процессор ATH360, процессор кухонный, соковыжималка BRAUN MP 80, фритюрница 1535, пароварка Polaris PFS AD, кофемолка Bosch МКМ 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливов, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный</p>	
	<p>Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>

			<p>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</p>
Маркетинг в индустрии питания	г. Калининград, Малый переулок, 32, УК №2, ауд. 109М - 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, Малый переулок, 32, УК №2, ауд. 311М - 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, 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	<p>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»</p>
Основы физиологии и диетологии	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.	<p>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")</p>

			<p>3. Microsoft Visual Studio Code (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription")</p> <p>4. Kaspersky Endpoint Security</p> <p>5. Google Chrome (GNU)</p> <p>6. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21</p> <p>7. MathCAD 15 M020</p>
	<p>Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы</p>	<p>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.</p>	<p>Типовое ПО на всех ПК</p> <p>1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription")</p> <p>2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription")</p> <p>3. Kaspersky Endpoint Security</p> <p>4. Google Chrome (GNU)</p> <p>5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21</p> <p>6. MathCAD 15 M020</p> <p>7. Python (GNU/Linux, macOS и Windows)</p> <p>8. 1С:Enterprise 8</p>

## **6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ, СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплин модуля (в т.ч. в процессе освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе профессионального модуля (утверждается отдельно).

Оценивание результатов обучения может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

## **7 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ**

Рабочая программа Профессионального модуля 1 представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Балтийская высшая школа гастрономии».

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

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Директор БВШГ



Н.А. Притыкина

И.о. директора института



Фролова Н.А.