



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 9

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

Целью освоения дисциплины «Сетевые организации и фабрики-кухни» является формирование знаний, умений и навыков в организации, планировании, проектировании производственных процессов в сетевых организациях и фабриках-кухни с целью оптимизации потенциала предприятия индустрии питания.

Целью освоения дисциплины «Кондитерское искусство» является формирование знаний, умений и навыков в области классических и современных технологии приготовления мучных и кондитерских изделий.

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 управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции	Экономика и финансы организаций индустрии питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 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.
	Сетевые организации и фабрики-кухни	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- нормативно-правовую базу и особенности организации, планирования и проектирования сетевых организаций и фабрик-кухни с целью увеличения экономического потенциала предприятия индустрии питания;- принципы ресурсосберегающих технологий и способы рационального использования сырьевых ресурсов. <p><u>Уметь:</u></p>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<ul style="list-style-type: none">- организовать и применять ресурсосберегающие технологии, обеспечивающие надежность технологических процессов производства ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, на основе способов рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности;- разрабатывать нормативную документацию на вырабатываемый ассортимент полуфабрикатов высокой степени готовности;- контролировать качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- технологиями ресурсосберегающими технологиями производства ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности;- применять способы рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности;- методами контроля качества и безопасности на всех этапах жизненного цикла продукции.
ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Кондитерское искусство	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- основные современные тенденции технологии мучных кондитерских изделий, основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания с учетом современных тенденции в кондитерском производстве;- отечественный и зарубежный опыт по производству блюд меню с учетом современных тенденций. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания с учетом современных тенденции в кондитерском производстве;- изготавливать мучные кондитерские изделия по базовым рецептурам, совершенствовать технологии с учетом запросов различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- навыками применения базовых технологических процессов кондитерского производства;- навыками совершенствования технологических и других процессов в кондитерском производстве на основе отечественного и зарубежного опыта.

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

Профессиональный модуль 9 относится к блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений, и включает в себя три основные дисциплины.

Общая трудоемкость модуля составляет 13 зачетных единиц (з.е.), т.е. 468 академических часов (351 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		
Экономика и финансы организаций индустрии питания	8	Э	4	144	32	-	32	6	1,25	38	34,75
Сетевые организации и фабрики-кухни	8	ДЗ	4	144	16	32	-	5	0,15	90,85	
Кондитерское искусство	8	Э	5	180	32	48	-	8	1,25	56	34,75
Итого по модулю:			13	468	80	80	32	19	2,65	184,85	69,5

Обозначения: Э – экзамен; З – зачет; ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой); КР (КП) – курсовая работа (курсовой проект); контр. – контрольная работа, РГР – расчетно-графическая работа; Лек – лекционные занятия; Лаб – лабораторные занятия; Пр – практические занятия; РЭ – контактная работа с преподавателем в ЭИОС; КА – контактная работа, включающая консультации, инд.занятия, практики и аттестации; СРС – самостоятельная работа студентов

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

3 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА

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

Таблица 3 – Перечень основной и дополнительной литературы

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Экономика и финансы организаций индустрии питания	<p>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.</p> <p>2. Минаков, И. А. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами 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.</p>	<p>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.</p> <p>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: https://e.lanbook.com/book/143998 (дата обращения: 17.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Сетевые организации и фабрики-кухни	<p>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: 20.08.2024). — ISBN 978-5-507-44222-5. — Текст : электронный.</p> <p>2. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное</p>	<p>1. 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: 20.08.2024). — ISBN 978-5-8114-4059-7. — Текст : электронный.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов : 2019-08-27 - составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 116 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123333 (дата обращения: 20.08.2024). — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>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: 10.06.2024). — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный.</p> <p>3. Физико-химические основы производства пищевых продуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 257 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134401 (дата обращения: 30.08.2024). — Текст : электронный.</p>	<p>3. Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова ; Кемеровский государственный университет. — Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. — 302 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600229 (дата обращения: 20.08.2024). — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст : электронный.</p> <p>4. 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: 05.06.2024). — ISBN 978-5-00097-753-8. — Текст : электронный.</p>
Кондитерское искусство	<p>1. 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: 23.08.2024). — ISBN 978-5-507-49099-8. — Текст : электронный.</p> <p>2. 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</p>	<p>1. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/243014 (дата обращения: 14.06.2024). — ISBN 978-5-507-44797-8. — Текст : электронный.</p> <p>2. Тужилкин, В. И. Управление технологическими процессами производства сахаристых продуктов. Диагностика и эффективное управление при нарушениях и отклонениях в технологии : учебное пособие / В. И. Тужилкин, Н. Д. Лукин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138159 (дата обращения: 27.08.2024). — ISBN 978-5-8114-4318-5. — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223439 (дата обращения: 23.08.2024). — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный.</p> <p>3. 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: 23.08.2024). — ISBN 978-5-507-44798-5. — Текст : электронный.</p> <p>4. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146660 (дата обращения: 23.08.2024). — ISBN 978-5-8114-5877-6. — Текст : электронный.</p> <p>5. Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие / Д. А. Кох. — Красноярск : КрасГАУ, 2020. — 176 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/225158 (дата обращения: 23.08.2024). — Текст : электронный.</p>	<p>3. Лобосова, Л. А. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Теория и практика / Л. А. Лобосова, Т. Н. Малютина, С. И. Лукина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 120 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/339695 (дата обращения: 27.08.2024). — ISBN 978-5-507-46645-0. — Текст : электронный.</p> <p>4. 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: 23.08.2024). — ISBN 978-5-89764-482-7. — Текст : электронный.</p> <p>5. Гришина, Е. С. Технология кондитерских изделий: практикум : учебное пособие / Е. С. Гришина, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 71 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170273 (дата обращения: 23.08.2024) — ISBN 978-5-89764-878-8. — Текст : электронный.</p> <p>6. Рензьева, Т. В. Технология отрасли: кондитерские изделия : учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 157 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99577 (дата обращения: 23.08.2024). — ISBN 978-5-89289-969-7. — Текст : электронный.</p>

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

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Экономика и финансы организаций индустрии питания	Контур; Торговля и общественное питание; ПРО-Диндустрия; Индустрия питания; Ресторанные ведомости	<p>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.</p> <p>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.</p>
Сетевые организации и фабрики-кухни	«Пищевая индустрия», «Гастрономъ», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания» «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов», «Ресторанные ведомости»	<p>1. Титова, И. М. Сетевые предприятия 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. – 19 с. - URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Setevym_predpriyatiyam_obschestvennogo_pitaniya(1).pdf (дата обращения: 02.09.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Титова, И. М. Сетевые предприятия 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», 2023. – 57 с. - URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_Setevye_predpriyatiya_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 02.09.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Белова, М. П. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов: учеб.-методич. 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_po_Proizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinarnoy_produkcii_iz_rastitelynogo_syryya.pdf (дата обращения: 20.08.2024). — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		<p>4. Белова, М. П. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья: учеб.-методич. 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_polufabrikatov_i_kulinar_noy_produkcii_iz_rastitelynogo_syruya.pdf (дата обращения: 30.08.2024). – Текст : электронный.</p> <p>5. Чернега, О. П. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы: учеб.-методич. 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: 20.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>6. Титова, И. М. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов: учебно-методическое пособие / И. М. Титова, О. П. Чернега. – Калининград: Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ», 2016. – 30 с. – Текст : непосредственный.</p> <p>7. Белова, М. П. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов: учеб.-методич. 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: 20.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>8. Белова, М. П. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья: учеб.-методич. 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_syruya.pdf (дата обращения: 20.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>9. 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»,</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		<p>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_myasa_i_pticy._SNasty_2.pdf (дата обращения: 20.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>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.</p> <p>Ч. 1 : Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика. - 2023. - 67, [1] с. – Текст : непосредственный.</p> <p>11. Притыкина, Н. А. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы: учеб.-методич. 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: 20.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>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: 30.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>13. 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: 20.08.2024). — ISBN 978-985-569-526-5. — Текст : электронный.</p> <p>14. 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 - Ч. 2. - 61, [1] с. - Текст : непосредственный.</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Кондитерское искусство	«Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Кондитерское производство», «СФЕРА: Кондитерская и хлебопекарная промышленность»	<p>1. Белова, М. П. Производство мучных и кондитерских изделий: учеб.-методич. 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. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proizvodstvu_muchnyx_i_konditerskix_izdeliy.pdf (дата обращения: 20.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Белова, М. П. Производство мучных и кондитерских изделий: учеб.-методич. 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: 20.08.2024). — 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. Экономика и финансы организаций индустрии питания:

ЭБС Лань. Е. - lanbook.com

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

2. Сетевые организации и фабрики-кухни:

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru.

3. Кондитерское искусство:

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru.

5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МОДУЛЯ

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

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Предэкзаменационные консультации проводится в аудиториях в соответствии с графиком консультаций.

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

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

Перечень соответствующих помещений и их оснащения размещен на официальном сайте университета в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

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

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 9» 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.