



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 4

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 «Технологии индустрии питания. Часть 4» является формирование знаний, умений и навыков в области классических и современных технологии приготовления блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных изделий и гастрономии из гидробионтов и молочного сырья и продуктов.

Целью освоения дисциплины «Инжиниринг меню» является формирование знаний умений и навыков в области формирования экономически целесообразного ассортимента блюд меню.

Целью освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и техническое регулирование» является формирование у студентов знаний, умений и навыков, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности, приобретения навыков работы с законодательной базой нормативных документов, анализа их структуры, правильного применения методов и правил при управлении безопасностью и качеством организаций услуг 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>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>Технологии индустрии питания. Часть 4 (Животное сырье (Гидробионты. Молочные продукты))</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - классические и современные технологии приготовления блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных изделий и гастрономии; - нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд, кулинарных, мучных изделий и гастрономии в организациях питания; - факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков, кулинарных, мучных изделий и гастрономии. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитать расход сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, потери при приготовлении блюд, напитков, кулинарных, мучных изделий и гастрономии в организациях питания; - готовить базовые блюда, изделия и гастрономию; - проводить подбор технологических режимов приготовления, проработку рецептур, технологических карт блюд, напитков и изделий. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - техникой и технологией приготовления блюд, кулинарных изделий и гастрономии; - производить анализ качества приготовления блюд, кулинарных изделий на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
<p>ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Инжиниринг меню</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики; -требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей); -терминологию инжиниринга меню; -сущность метода экономического анализа и классификации блюд в соответствии с их прибыльностью и популярностью; -сущность маркетингового подхода при ценообразовании блюд. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями; -разрабатывать и оформлять карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями.

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>-получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли; -анализировать блюда и изделия по их прибыльности, маржинальности и популярности; -реализовывать особенности маркетингового подхода при ценообразовании готовой продукции. <u>Владеть:</u> - навыками реализации принципов и методов, обеспечивающих эффективность процессов инжиниринга меню в предприятиях питания различных типов.</p>
<p>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;</p> <p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.</p>	<p>Метрология, стандартизация и техническое регулирование</p>	<p><u>Знать:</u> - законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; - формы подтверждения соответствия пищевых продуктов и услуг, порядок процедуры; - документы в области стандартизации услуг индустрии питания, их структура и требования; - метрологические принципы инструментальных измерений; способы актуализации нормативно-правовой и технической документации; - систему государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля. <u>Уметь:</u> - выполнять работы по метрологическому обеспечению технологических процессов в индустрии питания; - выполнять обоснованный выбор показателей потребительских свойств продукции при оценке качества, отборе образцов, проведении измерений, определении метрологических характеристик; - организовать документооборот учетно-отчетной документации в индустрии питания; - применять правила и нормы технического регулирования в индустрии питания; - использовать в своей деятельности нормативно правовую и техническую документацию, комментировать положения законодательных актов; - актуализировать нормативно-техническую документацию в индустрии питания. <u>Владеть:</u></p>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<ul style="list-style-type: none">- навыками организации процедуры контроля технологических параметров и режимов производства продукции в индустрии питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;- навыками использования технической документации и нормативно-правовых актов применительно к профессиональному виду деятельности, в том числе при проведении работ по подтверждению соответствия продукции и сертификации систем качества и услуг;- навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом инновационных достижений.

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

Профессиональный модуль 4 относится к блоку 1 обязательной части и включает в себя 3 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		
Технологии индустрии питания. Часть 4	5	Э	4	144	32	32	-	6	1,25	38	34,75
Инжиниринг меню	5	З	3	108	16	-	32	5	0,15	54,85	
Метрология, стандартизация и техническое регулирование	5	ДЗ	4	144	32	-	32	6	0,15	73,85	
Курсовая работа по модулю "Профессиональный модуль 4"	5	КР	1	36	-	-	-	-	3	33	
Итого по модулю:			12	432	80	32	64	17	4,55	199,7	34,75

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

Таблица 3 – Курсовые работы (проекты)

Вид	Курс	Семестр	Трудоемкость
Курсовая работа по модулю "Профессиональный модуль 4"			
КР	3	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 4 и 5.

Таблица 4 – Перечень основной и дополнительной литературы

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Технологии индустрии питания. Часть 4	<p>1. 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: 02.09.2024). — ISBN 978-5-8114-2891-5. — Текст : электронный.</p> <p>2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сibaгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579 (дата обращения: 02.09.2024). — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный.</p> <p>3. 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:</p>	<p>1. Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбных продуктов / О. В. Бредихина, С. А. Бредихин, М. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/140727 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-8114-9981-6. — Текст : электронный.</p> <p>2. Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179261 (дата обращения: 27.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Захарова, Л. М. Технология и техника молочной промышленности: практикум : учебное пособие / Л. М. Захарова, И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 68 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/172673 (дата обращения: 14.06.2024). — ISBN 978-5-8353-2756-0 (Ч. 1). — Текст : электронный.</p> <p>4. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В. И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 60 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206144 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный.</p> <p>5. 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: 10.06.2024). — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>https://e.lanbook.com/book/254450 (дата обращения: 14.06.2024). — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный.</p>	<p>6. Владимцева, Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Т. М. Владимцева. — Красноярск : КрасГАУ, 2017. — 328 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130069 (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>7. Гроховский, В. А. Формованные продукты из водных биоресурсов : учебное пособие / В. А. Гроховский. — Мурманск : МГТУ, 2015. — 152 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142661 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-86185-855-7. — Текст : электронный.</p>
Инжиниринг меню	<p>1. 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: 10.06.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Кокшаров, А. А. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 71 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186380 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-8353-2763-8. — Текст : электронный.</p>	<p>1. Заворохина, Н. В. Химия цвета, вкуса и аромата : учебное пособие / Н. В. Заворохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Екатеринбург : УрГЭУ, 2023. — 157 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/339377 (дата обращения: 10.06.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Лисин, П. А. Рецептурный расчет продуктов питания на основе цифровых технологий / П. А. Лисин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 184 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292052 (дата обращения: 14.06.2024). — ISBN 978-5-507-45948-3. - Текст : электронный.</p> <p>3. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4616 (дата обращения: 12.08.2024). — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный.</p>
Метрология, стандартизация и техническое регулирование	<p>1. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 196 с. — Режим доступа:</p>	<p>1. Квалиметрия и управление качеством модифицированных продуктов : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Н. Д. Родина, Е. Ю. Сергеева, Т. Н. Зерова ; под редакцией О. А. Ковалева. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 216 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/405458</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/404018 (дата обращения: 02.07.2024). — ISBN 978-5-507-47683-1. — Текст : электронный.</p> <p>2. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130191 (дата обращения: 04.07.2024). — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный.</p> <p>3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129225 (дата обращения: 04.07.2024). — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный.</p> <p>4. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов / И. А. Иванов, С. В. Урушев, Д. П. Кононов [и др.] ; Под редакцией И. А. Иванова и С. В. Урушева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 356</p>	<p>(дата обращения: 02.07.2024). — ISBN 978-5-507-49154-4. — Текст : электронный.</p> <p>2. Основы проектирования систем менеджмента безопасности. Практикум / Т. В. Тулякова, Е. В. Крюкова, Е. Д. Горячева [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 92 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319349 (дата обращения: 02.07.2024). — ISBN 978-5-507-45931-5. — Текст : электронный.</p> <p>3. Приймак, Е. В. Основы технического регулирования : учебник / Е. В. Приймак, В. Ф. Сопин. — Казань : КНИТУ, 2018. — 359 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166207 (дата обращения: 25.06.2024). — ISBN 978-5-7882-2450-3. — Текст : электронный.</p> <p>4. Петрова, Е. И. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология : учебное пособие / Е. И. Петрова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 211 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102875 (дата обращения: 26.06.2024). — ISBN 978-5-89764-633-3. — Текст : электронный.</p> <p>5. Крылова, Г. Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии : учебник / Г. Д. Крылова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юнити-Дана, 2017. — 672 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684557 (дата обращения: 11.07.2024). — ISBN 978-5-238-01295-7. — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208667 (дата обращения: 11.07.2024). — ISBN 978-5-507-44065-8. — Текст : электронный.	

Таблица 5 – Перечень периодических изданий, учебно-методических пособий и нормативной литературы

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Технологии индустрии питания. Часть 4	«Пищевая индустрия», «Гастрономъ», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания»	<p>1. 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: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. 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: 30.08.2024). — 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_kulinar_prod_iz_ryby_i_moreprod.pdf (дата обращения: 30.08.2024). — Текст : электронный.</p>
Инжиниринг меню	«Ресторанные ведомости», «Пищевая индустрия», «Гастрономъ», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания»	<p>1. Озерова, Т. С. Проектирование предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2018. — 51 с. — ISBN 978-5-8259-1203-5. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/140026 (дата обращения: 30.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий : учебно-методическое пособие / составитель Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2020. — 224 с.</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		<p>— Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173576 (дата обращения: 02.09.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Научные основы моделирования продуктов питания животного происхождения : методические указания / составитель Е. В. Долгошева. — Самара : СамГАУ, 2021. — 32 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/222128 (дата обращения: 02.09.2024). — Текст : электронный.</p>
Метрология, стандартизация и техническое регулирование	«Техника и технологии пищевых производств», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания»	<ol style="list-style-type: none">1. Шилина, А. А. Основы законодательства и стандартизации пищевых производств: учеб.- методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / А. А. Шилина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 32 с. - URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_Osnovy_zakonodatelystva_i_standartizacii_pischevyx_proizvodstv.pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.2. Шилина, А. А. Метрология и техническое регулирование: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / А. А. Шилина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 54 с. - URL: https://www.klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Metrologii_i_texnicheskomu_regulirovaniyu(2).pdf (дата обращения: 22.07.2024). — Текст : электронный.3. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.04.2018 N 44 "О типовых схемах оценки соответствия" (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.4. "ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. N 769) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.5. "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.6. "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. N 881) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.7. "О едином знаке обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза и порядке его применения" (вместе с "Порядком применения единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза") (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 15.07.2011 г. N 711) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		<p>8. "О единых формах сертификата соответствия и декларации о соответствии требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза и правилах их оформления" (утв. Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25.12.2012 N 293) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.</p> <p>9. "ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. N 882) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.</p> <p>10. "ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. N 883) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.</p> <p>11. "ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции" (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. N 67) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.</p> <p>12. "ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции" (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. N 68) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.</p> <p>13. "ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции" (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 г. N 162) (в действующей редакции). - Режим доступа: для авториз. пользователей из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.</p> <p>14. "ГОСТ Р 51740-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 28.11.2016 N 1816-ст) (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. Технологии индустрии питания. Часть 4:

ЭБС Лань. Е. - lanbook.com

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

2. Инжиниринг меню:

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

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

3. Метрология, стандартизация и техническое регулирование:

База данных «Стандарты и регламенты» Росстандарта - <https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts>

Базы данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия» - <https://uisrussia.msu.ru/>

Российский научно – технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия ФГУП «Стандартинформ» - <http://www.gostinfo.ru/>

Codex Alimentarius Международные стандарты пищевых продуктов <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/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 4» 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.