



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 7

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 «Инженерно-планировочные решения предприятий индустрии питания» является формирование знаний, умений и навыков в вопросах проектирования предприятий индустрии питания различных типов и классов и нормативы расчета, с целью формирования проект- конструкторской документации проектов.

Целью освоения дисциплины «Гастрономическая культура и технология» является формирование знаний, умений и навыков в области гастрономической культуры, о принципах подхода к выбору сырья, режимов обработки, совместимости применяемых компонентов, с учетом особенностей контингента потребителей, разработке и совершенствовании блюд меню, отражающих кулинарную концепцию предприятия индустрии питания.

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

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

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<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, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Инженерно-планировочные решения предприятий индустрии питания</p>	<p><u>Знать:</u> - основные нормативные документы по вопросам проектирования предприятий индустрии питания различных типов и классов и нормативы расчета; - принципы рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом; - основные этапы разработки проектной документации. <u>Уметь:</u> -разрабатывать проектную документацию, в том числе технико-экономическое обоснование проекта на основе технологических расчетов. -осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования предприятий индустрии питания различных категорий, видов, типов с учетом научной организации труда и для обеспечения контроля безопасности продукции на всех этапах жизненного цикла. <u>Владеть:</u> - навыками чтения чертежей (экспликация, план расстановки технологического оборудования с соблюдением точности производства); - навыками проведения учета и анализа материальных ресурсов; - навыками разработки технических заданий на проектирование; проведения расчетов для проектирования департаментов (цехов, участков и пр.) организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.</p>
<p>ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Гастрономическая культура и технология</p>	<p><u>Знать:</u> -основные понятия и функции гастрономической культуры, как элемента статуса и индивидуальности человека, ее структуру и порядки, методы; -основы столового этикета (этикет сервировки стола, этикетные традиции подачи блюд и др.); - методики плейтинга, правила «построения блюда»; - технологию приготовления блюд в заведениях индустрии питания, приемы определения качества приготовленных блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий.</p>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- применять методы гастрономической культуры для создания классических, авторских блюд меню;- применять правила «построения блюда» для подачи;- разрабатывать технологию профессиональных заготовок в ресторанной индустрии, с учетом требований нормативных документов. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- методикой плейтинга;- технологией профессиональных заготовок в ресторанной индустрии, с учетом требований нормативных документов;- приемами определения качества приготовленных блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий.

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

Профессиональный модуль 7 относится к блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений, и включает в себя две 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		
Инженерно-планировочные решения предприятий индустрии питания	7	РГР, ДЗ	5	180	32	-	48	8	1,15	90,85	
Гастрономическая культура и технология	7	Э	6	216	48	48	-	10	1,25	74	34,75
Курсовая работа по модулю "Профессиональный модуль 7"	7	КП	1	36	-	-	-	-	4	32	
Итого по модулю:			12	432	80	48	48	18	6,4	196,85	34,75

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

Таблица 3 – Курсовые работы (проекты)

Вид	Курс	Семестр	Трудоемкость
<i>Курсовая работа по модулю "Профессиональный модуль 7"</i>			
КП	4	7	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
Инженерно-планировочные решения предприятий индустрии питания	<p>1. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 (дата обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный.</p> <p>2. Марков, А. С. Системы проектирования предприятий : учебное пособие / А. С. Марков. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 96 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156119 (дата обращения: 30.08.2024). — ISBN 978-5-8383-2559-7. — Текст : электронный.</p> <p>3. Григорьева, Р. З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 131 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/233396 (дата обращения: 30.08.2024). — ISBN 978-5-8353-2876-5. — Текст : электронный.</p>	<p>1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 144 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950 (дата обращения: 15.08.2024). – ISBN 978-5-394-03486-2. – Текст : электронный.</p> <p>2. Проектирование предприятий отрасли : учебное пособие / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова, С. Н. Павлова [и др.]. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 168 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/236483 (дата обращения: 15.08.2024). — Текст : электронный.</p>
Гастрономическая культура и технология	<p>1. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-</p>	<p>1. Типсина, Н. Н. Культура питания : учебное пособие / Н. Н. Типсина. — 2-е изд., испр. и доп. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 271 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130125 (дата обращения: 13.06.2024). — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186340 (дата обращения: 14.06.2024). — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный.</p> <p>2. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/181586 (дата обращения: 13.06.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936 (дата обращения: 13.06.2024). — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный.</p>	<p>2. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания : учебное пособие / В. А. Антонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018 — Часть 2 — 2018. — 197 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170471 (дата обращения: 13.06.2024). — 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: https://e.lanbook.com/book/186380 (дата обращения: 14.06.2024). — ISBN 978-5-8353-2763-8. — Текст : электронный.</p> <p>4. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 72 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323573 (дата обращения: 14.06.2024). — Текст : электронный.</p> <p>5. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: супы, салаты и закуски : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 72 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323576 (дата обращения: 14.06.2024). — Текст : электронный.</p> <p>6. 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: 14.06.2024). — Текст : электронный.</p>

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

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Инженерно-планировочные решения предприятий индустрии питания	«Пищевая индустрия», «Гастрономъ», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания» «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»	<p>1. Титова, И. М. Проектирование предприятий общественного питания: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 23 с. – URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proektirovaniyu_predpriyatiy_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 17.06.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Титова, И. М. Проектирование предприятий общественного питания: учеб.-методич. пособие к практическим занятиям для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 46 с. – URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_PZ_po_Proektirovaniyu_predpriyatiy_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 17.06.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Павлова, О. В. Проектирование предприятий отрасли : методические рекомендации / О. В. Павлова. — Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2017. — 39 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262616 (дата обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-985-582-138-1. — Текст : электронный.</p>
Гастрономическая культура и технология	«Пищевая индустрия», «Гастрономъ», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания» «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов», «Ресторанные ведомости»	<p>1. Чернега, О.П. Введение в профессию : учеб.-метод. пособие к практ. занятиям для студентов бакалавриата по направлению подгот. 19.03.04 – Технология продукции и орг. обществ. питания / О. П. Чернега ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2020. - 62, [1] с. - Текст : непосредственный.</p> <p>2. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368 (дата обращения: 14.06.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. 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: https://e.lanbook.com/book/304652 (дата обращения: 15.08.2024). — 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. Инженерно-планировочные решения предприятий индустрии питания:

ЭБС Лань. Е. - lanbook.com

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

2. Гастрономическая культура и технология:

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

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

5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МОДУЛЯ

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

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Предэкзаменационные консультации проводятся в аудиториях в соответствии с графиком консультаций.

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

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

Перечень соответствующих помещений и их оснащения 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 7» 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.