



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

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Рабочая программа модуля
БАЗОВЫЙ МОДУЛЬ 6

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 «Гастрономическая химия» (Раздел «Биохимия пищевых систем») является формирование современных знаний, умений и навыков для их использования при решении профессиональных задач.

Целью освоения дисциплины «Ресторанный менеджмент» является формирование компетенций при освоении теоретических знаний и получения практических, профессиональных навыков в области управления рестораном, в условиях совершенствования экономических отношений.

В результате изучения дисциплины обучающийся будет свободно владеть терминологией в области ресторанного менеджмента, ориентироваться в методах и стилях управления рестораном, ориентироваться в управлении обслуживанием в ресторане, умение планировать персонал и организацию работы ресторанов.

Целью освоения дисциплины «Основы самоорганизации, командообразования и лидерства» является формирование у будущих специалистов комплексных знаний в области, самоорганизации, лидерства и командообразования, а также базовых умений командной работы, необходимых для формирования и развития лидерского потенциала.

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	Дисциплина	Раздел	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Гастрономическая химия</p>	<p>«Биохимия пищевых систем»</p>	<p><u>Знать:</u> - содержание, структуру и распределение веществ в пищевых системах; - процессы переваривания и всасывания пищевых веществ; - сущность и значение биохимических процессов в пищевых системах происходящих под влиянием физико-химических технологических факторов; - основные обменные процессы, лежащие в основе жизнедеятельности (синтез, распад, взаимопревращения веществ), их катализ и регуляцию, нарушения обмена веществ, их применение в технологических процессах. <u>Уметь:</u> - применять основные методы биохимических исследований для изучения химического состава и обменных процессов в организме. <u>Владеть:</u> - приёмами мониторинга обменных процессов в пищевых системах.</p>
<p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>Ресторанный менеджмент</p>		<p><u>Знать:</u> - организационные и управленческие особенности функционирования ресторанов, организационно-правовые формы предприятий общественного питания; технологии анализа ресторанного рынка; - способы формирования концепции ресторанов и их продвижения; - методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания. <u>Уметь:</u> - применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива ресторана на основе современных методов управления; - применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания; - применять методы контроля оборота пищевых продуктов в ресторане; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления. <u>Владеть:</u></p>

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Раздел	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
			<ul style="list-style-type: none">- навыками проведения анализа рынка предприятий общественного питания; навыками анализа работы ресторана;- навыками разработки структуры ассортимента; навыками управления рестораном.
<p>УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;</p> <p>УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.</p>	Основы самоорганизации, командообразования и лидерства		<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- понятие лидерства и поведенческие индикаторы лидера, классификации видов лидерства;- особенности самоорганизации и методы управления деятельностью команды;- методы диагностики и решения проблем командной работы;- инструменты командной работы и эффективного взаимодействия. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- планировать траекторию своего профессионального развития, использовать методы саморегуляции, и самообучения;- применять полученные знания для решения социальных, профессиональных, личностных задач в процессе командной работы;- повышать эффективность деловых коммуникаций группы;- пользоваться основными приёмами лидерского поведения и общекорпоративной работы в зависимости от особенностей управленческой ситуации и поставленных целей. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- навыками формирования целей группы, воздействия на ее социально-психологический климат;- инструментами командной работы и эффективного взаимодействия;- технологиями эффективного планирования собственного времени, выявления и развития ключевых характеристик лидерского поведения.

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

Базовый модуль 6 относится к блоку 1 обязательной части 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		
Гастрономическая химия	4	контр., Э	4	144	16	32	-	5	1,55	54,7	34,75
Ресторанный менеджмент	4	Э	5	180	32	-	32	6	1,25	74	34,75
Основы самоорганизации, командообразования и лидерства	4	ДЗ	3	108	32	-	32	6	0,15	37,85	
Итого по модулю:			12	432	80	32	64	17	2,95	166,55	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
Гастрономическая химия (Раздел «Биохимия пищевых систем»)	<p>1. Гидранович, В. И. Биохимия : учебное пособие / В. И. Гидранович, А. В. Гидранович. – 3-е изд. – Минск : ТетраСистемс, 2014. – 528 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57228 (дата обращения: 05.12.2020). – ISBN 978-985-536-397-3. – Текст : электронный.</p> <p>2. Комов, В. П. Биохимия : учеб. / В. П. Комов, В. Н. Шведова ; рец. : В. Г. Винтер, С. С. Михайлов, И. М. ВасиLINEЦ. - 2-е изд., испр. - Москва : Дрофа, 2006. - 639 с. – ISBN 5-358-01012-2.</p>	<p>1 Кузьмичева, В. Н. Биохимия пищевых продуктов и их метаболизм : учебно-методическое пособие / В. Н. Кузьмичева, И. Ю. Венцова, Н. А. Каширина. — Воронеж : ВГАУ, 2015. — 246 с. — ISBN 978-5-7267-0819-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/181762 (дата обращения: 07.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Ресторанный менеджмент	<p>1. Милн, Р.К. Управление рестораном: учебник / Р.К. Милн; пер. с англ. – 3-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 535с.</p> <p>2. Виханский, О. С. Менеджмент: учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 656 с.</p>	<p>1. Гвоздовская, В. Управление рестораном, который любит своих гостей / В. Гвоздовская. – М.: Издательство Ресторанные ведомости, 2015. – 232с.</p> <p>2. Гвоздовская, В. Я управляю рестораном / В.Гвоздовская. - Издательство ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2023. – 368с.</p> <p>3. Менеджмент: учебник и практикум для вузов / И. Н. Шапкин [и др.]; под общей редакцией И. Н. Шапкина. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 589 с.</p> <p>4. Организационные процессы: учебник для вузов / А. Н. Петров [и др.] ; ответственный редактор А. Н. Петров. – 3-е изд., испр. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 137 с.</p>
Основы самоорганизации, командообразования и лидерства	<p>1. Оськина, С. В. Технологии самоорганизации и саморазвития личности : учебное пособие / С. В. Оськина. — Тула : ТулГУ, 2023. — 158 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/391340 (дата обращения: 21.05.2024). — ISBN 978-5-7679-5317-2. — Текст : электронный.</p>	<p>1. Московцева, Л. В. Технологии самоорганизации и самообразования : учебное пособие / Л. В. Московцева, Н. Г. Пахомова, О. Н. Митрофанова. — Липецк : Липецкий ГТУ, 2021. — 91 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/247253 (дата обращения: 23.05.2024). — ISBN 978-5-00175-070-3. — Текст : электронный.</p> <p>2. Бобина, Н. В. Самоменеджмент : учебное пособие / Н. В. Бобина, Л. А. Каменская, И. Ю. Столярова. — Сочи : СГУ, 2020. — 184 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL:</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>2. Свиридова, Г. Б. Самоорганизация профессионального развития : учебное пособие / Г. Б. Свиридова. — Самара : Самарский университет, 2021. — 84 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/257141 (дата обращения: 23.05.2024). — ISBN 978-5-7883-1718-2. — Текст : электронный.</p> <p>3. Чегринцова, С. В. Лидерство и командообразование в организации : учебное пособие / С. В. Чегринцова. — Тверь : ТвГУ, 2020. — 115 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/165733 (дата обращения: 23.05.2024). — Текст : электронный.</p> <p>4. Быкова, А. В. Лидерство и управление командами : учебное пособие / А. В. Быкова. — Москва : РТУ МИРЭА, 2020. — 70 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/163921 (дата обращения: 23.05.2024). — Текст : электронный.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/172179 (дата обращения: 21.05.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Командообразование в организации : учебное пособие / Р. М. Богданова, В. Ю. Боев, О. Д. Ермоленко [и др.] ; под ред. В. Ю. Боева ; Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). — 2-е изд., доп. и перераб. — Ростов-на-Дону : Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2022. — 512 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708610 (дата обращения: 21.05.2024). — ISBN 978-5-7972-3069-4. — Текст : электронный.</p> <p>4. Байдаков, А. Н. Лидерство и командообразование : учебное пособие / А. Н. Байдаков, А. В. Назаренко, О. С. Звягинцева ; Ставропольский государственный аграрный университет. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2019. — 132 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614106 (дата обращения: 21.05.2024). — Текст : электронный.</p>

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

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Гастрономическая химия (Раздел «Биохимия пищевых систем»)	-	Биохимия: учеб.-методич. пособие по выполнению лабораторных работ студентами обучающимися в бакалавриате по напр. подгот. 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, 19.03.01 Биотехнология 19.03.03 Продукты питания животного происхождения/ Б.Ю.Воротников, Лизоркина О.А., Толстикова Л.В. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2023. – 138 с.
Ресторанный менеджмент	Журналы: 1. Российский журнал менеджмента 2. Экономика и управление 3. Учёные записки Российской академии предпринимательства 4. Ресторановед BONES 5. Академия гостеприимства 6. Общепит: бизнес и искусство 7. Ресторанные ведомости 8. Современный ресторан	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. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения". 3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов". 4. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 "О защите прав потребителей" (ред. от 04.08.2023 г.). Федеральный закон от 27 декабря 2002г. №184-ФЗ "О техническом регулировании"; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". 5. 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)
Основы самоорганизации, командообразования и лидерства	«Управление персоналом»	1. Филиогло, Л. Д. Основы самоорганизации : учебно-методическое пособие / Л. Д. Филиогло, В. В. Нюренберг. — Тольятти : ТГУ, 2013. — 234 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139966 (дата обращения: 23.05.2024). — Текст : электронный. 2. Будович, Л. С. Принципы и особенности командообразование : учебно-методическое пособие / Л. С. Будович, О. Ю. Николаева, Ю. В. Старцева. — Москва : РТУ МИРЭА, 2022. — 101 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/265832 (дата обращения: 23.05.2024). — Текст : электронный. 3. Лидерство : методические указания / составители О. А. Красненкова, М. К. Рожко. — Санкт-Петербург : СПбГУ ГА им. А.А. Новикова, 2023. — 14 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/342989 (дата обращения: 23.05.2024). — Текст : электронный.

4 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ МОДУЛЯ

Информационные технологии

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

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

Электронные образовательные ресурсы:

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

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

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

1. Гастрономическая химия:

Электронная библиотека учебных материалов по химии на портале Chemnet
<http://www.chem.msu.su/rus/elibrary/>

Химия и жизнь-XXI век: научно-популярный журнал - <http://www.hij.ru>

Основы химии: электронный учебник - <http://journal.issep.rssi.ru>, <http://www.chem.nsu.ru>.

2. Ресторанный менеджмент:

Информационно-образовательная площадка для рестораторов Лемма.плейс -
<https://place.lemma.ru/article/5-poleznyh-servisov-dlya-restorana?ysclid=lx0mrq2n2y352534626>

Журнал «FoodService»: все о рынке питания вне дома - <https://www.cafe-future.ru/?ysclid=lx0mr21sa4477085066>

Портал Мир ресторатора - <https://mir-restoratora.ru/?ysclid=lx0mr6ciev365211823>.

3. Основы самоорганизации, командообразования и лидерства:

Тайм-менеджмент и основы самоорганизации [Электронный ресурс]:
<https://helpiks.org/9-59172.html>

Сайт Сообщество эффективных менеджеров: <https://www.e-xecutive.ru>

Сайт Технологии корпоративного управления: <https://www.iteam.ru>

Федеральный образовательный портал – Экономика, социология, менеджмент:
<https://ecsocman.edu.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 Базового модуля 6 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.