



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 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 1» является формирование знаний, умений и навыков в области особенностей изменения компонентов при различных видах обработки, научных основ технологии продукции индустрии питания, с учетом рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции, её безопасности для жизни и здоровья потребителя, а также в области экспертизы пищевых продуктов.

Целью освоения дисциплины «Экономическая культура» является формирование у студентов представления об основах экономики и предпринимательской деятельности; формирование культуры экономического мышления и грамотного финансового поведения, необходимых для уверенной ориентации в повседневной экономической деятельности и принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности.

Целью освоения дисциплины «Высшая математика» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков решения задач профессиональной деятельности с применением математического аппарата.

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 1 (Основы технологии)</p>	<p><u>Знать:</u> -технологические основы, принципы, способы переработки пищевого сырья, факторы, влияющие на качество и безопасность продуктов питания; - технологические свойства продовольственного сырья; строение и общий химический состав продовольственного сырья; -изменения продовольственного сырья на всех периода технологического процесса; -требования к качеству продовольственного сырья и основных материалов; -дефекты продовольственного сырья. - требования к процедуре приемки входящего сырья и продуктов питания по количеству и по качеству, методы контроля сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовых блюд, напитков и кулинарных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p><u>Уметь:</u> - анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовых блюд, напитков и кулинарных, мучных и кондитерских изделий; - применять способы переработки пищевого сырья на основе принципов ресурсосбережение, эффективность и стабильность процессов.</p> <p><u>Владеть:</u> - методами контроля параметров и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации - техникой и технологией приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - производить анализ качества входящего сырья для приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости.</p>
<p>УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>Экономическая культура</p>	<p><u>Знать:</u> – основы поведения экономических агентов, в том числе теоретические принципы рационального выбора и наблюдаемые отклонения от рационального поведения (ограниченная рациональность, поведенческие эффекты и систематические ошибки, с ними связанные); – принципы рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия, основные характеристики рынка, виды конкуренции и монополий, основные принципы экономического анализа для принятия решений;</p>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<ul style="list-style-type: none">– факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности, показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения, принципы долгосрочного устойчивого развития;– особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства в периоды финансово-экономических кризисов;– сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности;– понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной (в том числе бюджетно-налоговой, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства, последствия влияния государственного регулирования на экономическую динамику и благосостояние индивидов.– основные виды личных доходов (заработная плата, предпринимательский доход, рентные доходы и др.), основные виды расходов (индивидуальные налоги, обязательные платежи, страховые взносы, коммунальные платежи и др.);– принципы личного экономического и финансового планирования и ведения личного бюджета. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none">– критически оценивать информацию об изменениях в экономике, в том числе перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствия экономической политики при принятии личных экономических решений;– принимать обоснованные финансовые решения на различных этапах жизненного цикла. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none">– навыками поиска и анализа финансовой, экономической и правовой информации, достаточной для принятия обоснованных решений на всех этапах жизненного цикла индивида как экономического агента;– методами решения типичных задач в сфере экономического и финансового планирования.
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных	Высшая математика	<u>Знать:</u>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
наук для решения задач профессиональной деятельности		<ul style="list-style-type: none">- основные понятия алгебры и геометрии, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, а также их простейшие приложения в профессиональных дисциплинах;- методы решения математических задач до числового или другого требуемого результата (графика, формулы и т.п.);- основные применения теории вероятностей и математической статистики в прикладных задачах. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- использовать в профессиональной деятельности базовые знания математики;- ставить цели и формулировать математическую постановку задач, связанных с реализацией профессиональных функций;- прогнозировать возможный результат предлагаемого математического решения, уметь оценивать его значения;- переводить экономические задачи с описательного языка на язык математики;- строить математические модели прикладных задач с оптимальным выбором их решения, анализа и оценки полученных результатов;- оперировать с абстрактными объектами и быть корректными в употреблении математических понятий и символов для выражения количественных и качественных отношений. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- методами анализа и навыками самостоятельного изучения учебной и научной математической литературы;- математическими, статистическими и количественными методами решения типовых организационно-управленческих задач;- математической логикой, необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным проблемам;- способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения.

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

Базовый модуль 4 относится к блоку 1 обязательной части и включает в себя три основные дисциплины.

Общая трудоемкость модуля составляет 11 зачетных единиц (з.е.), т.е. 396 академических часов (297 астр. часов) 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 1	2	Э	4	144	32	32	-	6	1,25	38	34,75
Экономическая культура	2	З	3	108	32	-	32	6	0,15	37,85	
Высшая математика	2	контр., Э	4	144	32	-	32	6	1,25	38	34,75
Итого по модулю:			11	396	96	32	64	18	2,65	113,85	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
Технологии индустрии питания. Часть 1	<p>1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2023. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710050 (дата обращения: 31.07.2024). – ISBN 978-5-394-05206-4. – Текст: электронный.</p> <p>2. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – 7-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 336 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710179 (дата обращения: 31.07.2024). – ISBN 978-5-394-05729-8. – Текст : электронный.</p> <p>3. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие / составители Н. Ю. Рубан [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2023. — 119 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/392153 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-8353-2995-3. — Текст : электронный.</p> <p>4. 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:</p>	<p>1. Кощаев, А. Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции / А. Г. Кощаев, С. Н. Дмитренко, И. С. Жолобова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 388 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/352340 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-507-48389-1. — Текст : электронный.</p> <p>2. Биофизика. Оптические свойства биологических тканей животного и растительного происхождения / А. П. Нечипоренко, С. М. Орехова, У. Ю. Нечипоренко, Л. В. Плотникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 404 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/230300 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-8114-9668-6. — Текст : электронный.</p> <p>3. Сафронова Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности : учебник / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. - Изд. 3-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2013. - 329 с. - ISBN 978-5-8114-1464-2 (в пер.). - Текст : непосредственный.</p> <p>4. Жукова, О. В. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие / О. В. Жукова, Е. И. Першина. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 87 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142461 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-58353-2421-7. — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>https://e.lanbook.com/book/134401 (дата обращения: 10.06.2024). — Текст : электронный.</p>	
<p>Экономическая культура</p>	<p>1. Экономическая культура и финансовая грамотность: основы экономических решений : учебник для бакалавриата / С. А. Гаранина, И. Г. Горловская, С. В. Дегтярёва [и др.] ; под ред. И. Г. Горловской, Л. В. Завьяловой ; Омский государственный университет им. Ф. М. Достоевского. – Омск : Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского (ОмГУ), 2022. – 609 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=698867 (дата обращения: 21.05.2024). – ISBN 978-5-7779-2552-7. – Текст : электронный.</p> <p>2. Экономическая культура : учебное пособие / А. К. Большаков, Е. Ю. Бойцова, И. В. Казанская [и др.]. — Москва : РГУ МИРЭА, 2023. — 124 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/329030 (дата обращения: 21.05.2024). — ISBN 978-5-7339-1699-6. — Текст : электронный.</p> <p>3. Экономическая культура : учебное пособие / Н. В. Уколова, М. В. Корышева, Н. А. Новикова [и др.]. — Саратов : Вавиловский университет, 2023. — 132 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/363743 (дата обращения: 23.05.2024). — ISBN 978-5-00207-163-0. — Текст : электронный.</p>	<p>1. Лихолетова, Н. В. Экономическая культура и основы финансовой грамотности : учебник / Н. В. Лихолетова, И. Н. Олейникова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2022. — 228 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/400799 (дата обращения: 21.05.2024). — Текст : электронный.</p> <p>2. Экономическая культура и финансовая грамотность: основы экономических решений : практикум для бакалавриата / С. А. Гаранина, И. Г. Горловская, С. В. Дегтярева [и др.] ; под ред. И. Г. Горловской, Л. В. Завьяловой ; Омский государственный университет им. Ф. М. Достоевского. – Омск : Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского (ОмГУ), 2021. – 68 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688755 (дата обращения: 23.05.2024). – ISBN 978-5-7779-2557-2. – Текст : электронный.</p> <p>3. Шихвердиев, А. П. Экономическая культура : учебное пособие / А. П. Шихвердиев, А. Н. Куликова, Н. А. Оганезова. — Сыктывкар : СГУ им. Питирима Сорокина, 2022. — 110 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/332285 (дата обращения: 23.05.2024). — ISBN 978-5-87661-750-7. — Текст : электронный.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Высшая математика	1. Шипачев, В. С. Высшая математика : учебное пособие для вузов / В. С. Шипачев. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 447 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12319-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535509 (дата обращения: 31.05.2024)	1. Гмурман, В. Е. Теория вероятностей и математическая статистика : учеб. пособие / В. Е. Гмурман. - 12-е изд. - Москва : Юрайт, 2014. - 478, [1] с. — ISBN 978-5-9916-3461-8 (в пер.). - Текст : непосредственный. 2. Высшая математика в упражнениях и задачах : учеб. пособие / П. Е. Данко [и др.]. - 7-е изд., испр. - Москва : АСТ : Мир и Образование ; Минск : Харвест, 2014. - 815 с. — ISBN 978-5-17-083948-3 (АСТ) (в пер.). — ISBN 978-5-94666-735-7 (Мир и Образование). — ISBN 978-985-18-3012-7 (Харвест). 3. Гусак, А. А. Основы высшей математики : пособие для студентов вузов : учебное пособие : [16+] / А. А. Гусак, Е. А. Бричикова. — Минск : ТетраСистемс, 2012. — 205 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=111939 (дата обращения: 31.05.2024). — Библиогр.: с. 198. — ISBN 978-985-536-274-7. — Текст : электронный.

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

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Технологии индустрии питания. Часть 1	«Пищевая индустрия», «Гастрономъ», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания»	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_predpriyatij_obschestvennogo_pitaniya(1).pdf (дата обращения: 30.08.2024). – Текст : электронный. 2. Анохина, О. Н. Технология блюд предприятий общественного питания: учебно- методическое пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О. Н. Анохина. – Текст : электронный // ЭИОС Институт агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «КГТУ». – Калининград, 2022. – 152 с. - URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Tehnologii_blyud_predpriyatij_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 30.08.2024). – Текст : электронный.
Экономическая культура	-	1. Экономическая культура и финансовая грамотность : методические указания / составитель Л. Ю. Абакулина. — Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2023. — 36 с. — Режим доступа: для авториз.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/393869 (дата обращения: 23.05.2024). — Текст : электронный.
Высшая математика	-	1. Виницкая, Ж. И. Математика: учебно-методическое пособие / Ж. И. Виницкая, Т. А. Кутузова, Н. К. Мозговая. – Калининград: Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ», 2020 г. Ч. 1. – 110 с. 2. Антипов, Ю. Н. Теория вероятностей и математическая статистика: учебно-методическое пособие / Ю. Н. Антипов, Ж. И. Виницкая, Т. А. Кутузова. – Калининград: Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ», 2016. – 78 с. 3. Вялова, А. В. Алгебра и геометрия : учеб.-метод. пособие по практ. занятиям для студентов очной формы обучения по направлениям подгот. в бакалавриате / А. С. Вялова, Н. А. Елисеева, Т. В. Ермакова ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2021. - 187, [1] с. - Текст : непосредственный.

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 1:

ЭБС Лань. Е. - lanbook.com

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

2. Экономическая культура:

Сайт Банка России. URL: <https://www.cbr.ru>

Сайт Службы финансового омбудсмена: <https://arb.ru/b2c/abuse>

Финансовая грамотность в вузах: <https://fingramota.econ.msu.ru>

Министерство финансов РФ: www.minfin.ru.

3. Высшая математика:

Общероссийский математический портал (информационная система) - <http://www.mathnet.ru/>

Электронные материалы по математике - <http://www.allmath.ru/>

Электронный справочник по математике: материалы по линейной алгебре и аналитической геометрии - <http://matema.narod.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 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.