



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
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Гастрономическая химия	«Биохимия пищевых систем»	<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.
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Ресторанный менеджмент		<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>

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Раздел	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
			- навыками проведения анализа рынка предприятий общественного питания; навыками анализа работы ресторана; - навыками разработки структуры ассортимента; навыками управления рестораном.
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	Основы самоорганизации, командообразования и лидерства		<u>Знать:</u> - 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. <u>Уметь:</u> - 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. <u>Владеть:</u> - 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»)	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 2 (дата обращения: 05.12.2020). – ISBN 978-985-536-397-3. – Текст : электронный. 2. Комов, В. П. Биохимия : учеб. / В. П. Комов, В. Н. Шведова ; рец. : В. Г. Винтер, С. С. Михайлов, И. М. Василицец. - 2-е изд., испр. - Москва :Дрофа,2006. - 639 с.– ISBN 5-358-01012-2.	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.
Ресторанный менеджмент	1. Милн, Р.К. Управление рестораном: учебник / Р.К. Милн; пер. с англ. – 3-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 535с. 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.	1. Гвоздовская, В. Управление рестораном, который любит своих гостей / В. Гвоздовская. – М.: Издательство Ресторанные ведомости, 2015. – 232с. 2. Гвоздовская, В. Я управляю рестораном / В.Гвоздовская. - Издательство ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2023. – 368с. 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. 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.
Основы самоорганизации, командообразования и лидерства	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.	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. 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:

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	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. 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. 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.	https://e.lanbook.com/book/172179 (дата обращения: 21.05.2024). — Текст : электронный. 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. 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.

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=lx0mr6cicv365211823>.

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 приведен в таблице 5.

Таблица 5 – Материально-техническое обеспечение модуля

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
Гастрономическая химия	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 135 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 239, лаборатория общей и неорганической химии - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Весы лабораторные «Ohaus SPS-202F», сушильный шкаф, приборы для эквивалента, приборы для термохимии, приборы для электролиза, бюретки, лабораторные штативы, спиртовки, плитка электрическая, выпрямитель тока (микротермостат МТ-3)	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 129, лаборатория органической химии - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, лабораторные столы, стулья. Шкафы вытяжные на основе ЛАБ-1800, столы островные на основе ЛАБ-2400 ОЛМ, шкаф для хранения химических реактивов (ЛАБ-800 ШР), стол химический пристенный Х 030, стол для преподавателя, сушильный шкаф SNOL, весы лабораторные «Ohaus-202», электробани, колбонагреватели, электроплитки, спиртовки, холодильник «Daewoo», дистиллятор Liston	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 153 – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 11 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office 2013 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. САБ Ирбис 64 7. MathCAD 15 M020 8. Интернет- версия «Гарант» 9. «КонсультантПлюс» 10. НЭБ РФ - Национальная электронная библиотека НЭБ

			11. Python (GNU/Linux, macOS и Windows)
Ресторанный менеджмент	г. Калининград, Малый переулок, 32, УК №2, ауд. 214М - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Демонстрационное мультимедийное оборудование: проектор, экран, компьютер. Акустическая система.	1. Операционная система Windows 7 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU)
	г. Калининград, Малый переулок, 32, УК №2, ауд. 106 М - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья 4 компьютера с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. САБ Ирбис 64 6. КонсультантПлюс»
Основы самоорганизации, командообразования и лидерства	г. Калининград, Малый переулок, 32, УК №2, ауд. 413М - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Проектор Epson EB S-82 в комплекте с экраном.	
	г. Калининград, Малый переулок, 32, УК № 2, ауд. 415М - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья	
	г. Калининград, Малый переулок, 32, УК №2, ауд. 106 М - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья 4 компьютера с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. САБ Ирбис 64 6. КонсультантПлюс»

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.