



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

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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 «Пищевые добавки и технологические ингредиенты» является формирование знаний, умений и навыков в области нутрициологии, влияния пищевых добавок и технологических ингредиентов на технологические процессы.

Целью освоения дисциплины «Биоразнообразие продовольственного сырья» является формирование необходимых знаний, умений и навыков в области сырьевой базы мясных, молочных и рыбных продуктов, строения и химического состава мясного, молочного и рыбного сырья, основных дефектов сырья, требований к качеству и безопасности сырья и вспомогательных материалов, физико-химических и биохимических основ производства мясных, молочных и рыбных продуктов.

Целью освоения дисциплины «Физиология питания» является формирование теоретических и практических знаний в области физиологических особенностей питания человека и его нормирования.

Целью освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является формирование знаний, умений и навыков в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих технологических линий.

Целью освоения дисциплины «Экономика и финансы предприятий индустрии питания» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков в области функционирования предприятий индустрии питания.

Целью освоения дисциплины «Технологии производства продукции индустрии питания» является формирование знаний, умений и навыков в области особенностей изменения компонентов при различных видах кулинарной обработки, научных основ технологии индустрии питания, с учетом рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.

Целью освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование знаний, умений и навыков в области товароведения пищевых продуктов.

Целью освоения дисциплины «Оборудование предприятий индустрии питания» является формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области эксплуатации технологического оборудования в индустрии питания.

Целью освоения дисциплины «Стандарты обслуживания в индустрии питания» является формирование у студентов навыков в области стандартов обслуживания на предприятиях

индустрии питания, приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации обслуживания потребителей.

Целью освоения дисциплины «Проектирование предприятий индустрии питания» является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области проектирования предприятий индустрии питания, приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами, применение методов и правил ведения технологических расчетов, обеспечивающих функционирование предприятия и высокое качество предоставляемых услуг.

Целью освоения дисциплины «Технологии социального питания» является формирование знаний умений и навыков в области особенностей изменения компонентов при различных видах кулинарной обработки, научных основ технологии индустрии социального питания, с учетом рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.

Целью освоения дисциплины «Технологии кондитерских и сахаристых изделий» является формирование студентов знаний и умений в области технологии продуктов из растительного сырья.

Целью освоения дисциплины «Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции» является формирование знаний и навыков в области технологии переработки пищевой продукции из животного и растительного сырья. Приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами.

Целью освоения дисциплины «Технологии специализированного и лечебно-профилактического питания» является формирование знаний умений и навыков в области особенностей изменения компонентов при различных видах кулинарной обработки, научных основ технологии индустрии специализированного и лечебно-профилактического питания, с учетом рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.

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 проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Пищевые добавки и технологические ингредиенты</p>	<p><u>Знать:</u> - классификацию пищевых добавок и технологических вспомогательных средств; - функциональные свойства пищевых добавок; - механизм действия основных пищевых добавок и технологических вспомогательных средств; - способы введения пищевых добавок и технологических вспомогательных средств в продукты питания. <u>Уметь:</u> - в производственной деятельности эффективно и безопасно использовать разрешенные пищевые добавки и технологические вспомогательные средства; - организовать и провести исследование состава, качества и безопасности пищевых добавок. <u>Владеть:</u> -навыками совершенствования рецептур и технологических процессов производства пищевой продукции массового производства и специализированного назначения с использованием пищевых добавок с целью разработки и формирования нового ассортимента; - методиками расчета безопасных дозировок пищевых добавок и технологических вспомогательных средств на основе действующих нормативных документов.</p>
	<p>Биоразнообразие продовольственного сырья</p>	<p><u>Знать:</u> -технологические свойства продовольственного сырья; строение и общий химический состав продовольственного сырья; -изменения продовольственного сырья при хранении до обработки; -требования к качеству продовольственного сырья и основных материалов; -дефекты продовольственного сырья. <u>Уметь:</u> - определять качество сырья и пригодность материалов для производства качественной и безопасной пищевой продукции массового изготовления и специализированной продукции; -выявлять дефекты продовольственного сырья и материалов; -организовывать входной контроль качества продовольственного сырья и вспомогательных материалов.</p>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>Анализировать свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства пищевой продукции.</p> <p><u>Владеть:</u> входным и технологическим контролем качества продовольственного сырья и полуфабрикатов для организации и повышения эффективности технологического процесса производства продукции на предприятиях индустрии питания.</p>
	Физиология питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основы законодательства и директивные документы в области диетологии, структуру лечебных диет; - основные принципы различных видов питания, составление рациона; - основы рационального и индивидуально-сбалансированного питания, физиологические нормы потребления энергии и пищевых веществ, их биологическую роль; - взаимосвязи функциональных систем организма и уровни их регуляции. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять рационы питания для различных категорий населения, в зависимости от физиологической потребности; - рассчитывать нутриентный состав рациона-диеты; - анализировать рацион питания по нормам физиологической потребности. <p><u>Владеть:</u> навыками разработки меню для организаций питания различного профиля; методикой расчета пищевой ценности блюд и рациона.</p>
	Процессы и аппараты пищевых производств	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - физические и теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания методику расчета аппаратов при заданных технологических параметрах процесса; - основные понятия о теории тепло- и массообмена. <p><u>Уметь:</u> осуществлять подбор стандартных аппаратов, применяемых при производстве пищевой продукции, в зависимости от назначения и параметров технологического процесса с учетом протекания тепло- и массообменных процессов.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками расчета и подбора тепло- и массообменных аппаратов для осуществления технологических процессов производства пищевой продукции на предприятиях массового питания;

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
	Экономика и финансы предприятий индустрии питания	<p>- моделирования технологических процессов производства пищевой продукции в целях оптимизации производства.</p> <p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;- методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ;- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;- применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений. <p><u>Владеть:</u> методами расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
	Технологии производства продукции индустрии питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - основы технологии пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять технологические процессы производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологии продукции массового питания. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по осуществлению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - контроля технологических параметров и режимов производства пищевой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; - подбора технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - приготовления авторских блюд, напитков и кулинарных изделий.
	Товароведение продовольственных товаров	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - современные методы товароведения; - классификацию сырья и продуктов; - товароведческие характеристики и основы экспертизы продовольственных товаров; факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов в процессе их производства и хранения;

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		- методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <u>Уметь:</u> - проводить товароведческую экспертизу и исследование продуктов, устанавливая их дефекты; - анализировать причины снижения качества. <u>Владеть:</u> методами товароведения пищевых продуктов; навыками самостоятельной организации товароведческой экспертизы.
ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции	Оборудование предприятий индустрии питания	<u>Знать:</u> - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования; - методики расчета и подбора машин и аппаратов для предприятий индустрии питания; - конструкции современного пищевого технологического оборудования и условия его правильной эксплуатации. <u>Уметь:</u> - применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве пищевой продукции на предприятиях индустрии питания; - определять технологическую эффективность работы оборудования для производства пищевой продукции на предприятиях индустрии питания; - осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для предприятий индустрии питания. <u>Владеть:</u> навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства пищевой продукции.
	Стандарты обслуживания в индустрии питания	<u>Знать:</u> - виды и методы планирования; - теоретические и практические основы организации и управления производством пищевой продукции на предприятиях индустрии питания; - классификацию и типы предприятий индустрии питания; - квалификационные требования, предъявляемые к производственному и обслуживающему персоналу; - методы и формы обслуживания посетителей.

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"> - разрабатывать концепцию предоставления услуг на предприятиях индустрии питания; - выбирать оптимальные формы организации предприятий питания; - оценивать эффективность и результаты производственной и организационной деятельности; - проводить сертификацию производственного и обслуживающего персонала. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах по производству продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; - контроля выполнения регламентов и стандартов работниками кухни организации питания.
	<p>Проектирование предприятий индустрии питания</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p><u>Уметь:</u> осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">- расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;- разработки технических заданий на проектирование;- проведения расчетов для проектирования технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.
	Технологии социального питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- технологии производства и организации производственных и технологических процессов изготовления пищевой продукции социального питания;- факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства пищевой продукции социального питания в соответствии с технологическими инструкциями;- основы технологии производства пищевой продукции социального питания;- современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий пищевой продукции социального питания. <p><u>Уметь:</u> осуществлять основные технологические процессы производства пищевой продукции социального питания, в том числе в электронном виде.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по осуществлению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства пищевой продукции социального питания;- контроля технологических параметров и режимов производства пищевой продукции социального питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;- подбора технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
	Технологии кондитерских и сахаристых изделий	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основы технологии производства кондитерских и сахаристых изделий; - современные технологии приготовления десертов, сладких блюд и мучных изделий. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать рациональные технологические схемы производства мучных, кондитерских и сахаристых изделий; - организовывать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыки подбора технологических режимов приготовления мучных, кондитерских и сахаристых изделий; - приготовления авторских десертов и сладких блюд; - контроля параметров и режимов приготовления мучных, кондитерских и сахаристых изделий, десертов и сладких блюд на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.
	Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы централизованного производства полуфабрикатов и кулинарной продукции; - факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций централизованного производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в соответствии с технологическими инструкциями; - основы технологии централизованного производства; - современные технологии централизованного производства полуфабрикатов, блюд, напитков и кулинарных изделий. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять технологические процессы централизованного производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы, рыбы и морепродуктов, растительного сырья, в том числе в электронном виде; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологии централизованного производства полуфабрикатов и кулинарной продукции. <p><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 разработки технологической и эксплуатационной документации по осуществлению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии централизованного производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы, рыбы и морепродуктов, растительного сырья;- контроля технологических параметров и режимов централизованного производства пищевой продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;- подбора технологических режимов централизованного приготовления полуфабрикатов, блюд, напитков и кулинарных изделий.
	Технологии специализированного и лечебно-профилактического питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- технологии производства и организации производственных и технологических процессов изготовления пищевой продукции специализированного и лечебно-профилактического питания;- факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства пищевой продукции специализированного и лечебно-профилактического питания в соответствии с технологическими инструкциями;- основы технологии производства пищевой продукции специализированного и лечебно-профилактического питания;- современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий пищевой продукции специализированного и лечебно-профилактического питания. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- осуществлять основные технологические процессы производства пищевой продукции специального и лечебно-профилактического питания, в том числе в электронном виде. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по осуществлению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства пищевой продукции специального и лечебно-профилактического питания;- контроля технологических параметров и режимов производства пищевой продукции специального и лечебно-профилактического питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		- подбора технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

Профессиональный модуль относится к блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений и включает в себя четырнадцать основных дисциплин.

Общая трудоемкость модуля составляет 72 зачетных единицы (з.е.), т.е. 2592 академических часа (1944 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		
Пищевые добавки и технологические ингредиенты	3	Э	5	180	32	32	-	6	1,25	74	34,75
Биоразнообразие продовольственного сырья	3	Э	5	180	32	32	-	6	1,25	74	34,75
Физиология питания	4	КР, Э	6	216	32	-	32	6	4,25	107	34,75
Процессы и аппараты пищевых производств	4	Э	6	216	48	48	-	10	1,25	74	34,75
Экономика и финансы предприятий индустрии питания	5	ДЗ	3	108	32	-	32	6	0,15	37,85	
Технологии производства продукции индустрии питания	5,6	КР, Э(2)	10	360	64	64	-	12	5,5	145	69,5
Товароведение продовольственных товаров	6	ДЗ	3	108	16	32	-	5	0,15	54,85	
Оборудование предприятий индустрии питания	6	Э	3	108	16	-	16	3	1,25	37	34,75
Стандарты обслуживания в индустрии питания	7	З	3	108	16	-	32	5	0,15	54,85	

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа					СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Проектирование предприятий индустрии питания	7	3	3	108	16	-	32	5	0,15	54,85	
Технологии социального питания	7	КР, Э	4	144	16	32	-	5	4,25	52	34,75
Технологии кондитерских и сахаристых изделий	7,8	3, Э	7	252	26	62	-	9	1,4	118,85	34,75
Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции	7,8	КП, Э(2)	10	360	52	62	-	11	6,5	159	69,5
Технологии специализированного и лечебно-	8	3	4	144	30	30	-	6	0,15	77,85	
Итого по модулю:			72	2592	428	394	144	95	27,65	1121,1	382,25

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 - Объем (трудоёмкость освоения) в заочной форме обучения и структура модуля

Наименование	Курс	Сессия	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа				СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
						Лек	Лаб	Пр	РЭ		
Пищевые добавки и технологические ингредиенты	2	Лет н.	контр., Э	5	180	8	8	-	8	147	9
Биоразнообразие продовольственного сырья	2	Зим .	контр., Э	5	180	8	8	-	8	147	9
Физиология питания	3	Лет н.	КР, Э	6	216	6	-	6	6	189	9
Процессы и аппараты пищевых производств	3	Лет н.	контр., Э	6	216	8	8	-	8	183	9
Экономика и финансы предприятий индустрии питания	4	Зим .	контр., ДЗ	3	108	8	-	8	8	80	4
Технологии производства продукции индустрии питания	3	Лет н.	Э	5	180	8	8	-	5	150	9
	4	Зим .	КР, Э	5	180	8	8	-	5	150	9
Товароведение продовольственных товаров	3	Лет н.	контр., ДЗ	3	108	8	8	-	8	80	4
Оборудование предприятий индустрии питания	3	Лет н.	контр., Э	3	108	4	-	6	5	84	9
Стандарты обслуживания в индустрии питания	4	Зим .	контр., З	3	108	8	-	8	8	80	4
Проектирование предприятий индустрии питания	4	Лет н.	контр., З	3	108	8	-	8	8	80	4
Технологии социального питания	4	Лет н.	КР, Э	4	144	8	8	-	8	111	9
Технологии кондитерских и сахаристых изделий	4	Лет н.	контр., З	3	108	6	8	-	5	85	4
	5	Зим .	контр., Э	4	144	8	10	-	5	112	9
Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции	4	Лет н.	Э	5	180	8	8	-	5	150	9
	5	Зим .	КП, Э	5	180	8	10	-	5	148	9
Технологии специализированного и лечебно-	5	Зим .	контр., З	4	144	8	8	-	8	116	4
Итого по модулю:				72	2592	128	100	36	113	2092	123

Таблица 4 – Курсовые работы (проекты)

Вид	Курс	Семестр	Трудоемкость
<i>Наименование дисциплины:</i>			
<i>Физиология питания</i>			
КР (очная форма)	2	4	36
КР (заочная форма)	3		36
<i>Технологии производства продукции индустрии питания</i>			
КР (очная форма)	3	6	36
КР (заочная форма)	4		36
<i>Технологии социального питания</i>			
КР (очная форма)	4	7	
КР (заочная форма)	4		
<i>Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции</i>			
КП (очная форма)	4	8	36
КП (заочная форма)	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 5 и 6.

Таблица 5 – Перечень основной и дополнительной литературы

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Пищевые добавки и технологические ингредиенты	<p>1. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья: лабораторный практикум / сост. С. А. Серегин; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 89 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=571441</p> <p>2. Мусаева, Н. М. Пищевые и биологически активные добавки : учебно-методическое пособие / Н. М. Мусаева. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2019. — 91 с.</p> <p>3. Смирнова, И. Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище : учебное пособие / И. Р. Смирнова, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская. - Санкт-Петербург : ООО «Квадро», 2024. - 112 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). - ISBN 978-5-906371-89-4.</p>	<p>1. Попова, Н. Н. Пищевые и биологически активные добавки: учебное пособие / Н. Н. Попова, Е. С. Попов, И. П. Щетилина; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 68 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482024</p> <p>2. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская, Е. В. Богданова; науч. ред. Е. И. Мельникова; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 65 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482020</p> <p>3. Мельникова, Е. И. Пищевые добавки функционального назначения: лабораторный практикум / Е. И. Мельникова, Н. В. Пономарева, Е. Б. Станиславская; науч. ред. Е. И. Мельникова; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 53 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482074</p> <p>4. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания: учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева. – Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Агрус, 2015. – 64 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438735</p> <p>5. Современные направления использования пищевых добавок и БАД в мясной промышленности методические указания к выполнению лабораторных работ / сост. Н. В. Судакова, Е. Н. Стаценко, Н. П. Оботурова; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь: Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2014. – 55 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=457748</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
		<p>6. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21014. - ISBN 978-5-16-018637-5.</p> <p>7. Пищевые добавки. Новейшая энциклопедия : справочное пособие / авт.-сост. А. З. Рубинов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. - 768 с. - ISBN 978-5-98879-203-1.</p>
Биоразнообразие продовольственного сырья	<p>1. Атлас аннотированный. Продукты растительного происхождения: учебное пособие для вузов / О. А. Рязанова, В. И. Бакайтис, М. А. Николаева [и др.]; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 556 с. — ISBN 978-5-8114-5631-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149297 (дата обращения: 10.06.2024).</p> <p>2. Атлас аннотированный. Грибы: учебное пособие для вузов / О. А. Рязанова, В. И. Бакайтис, М. А. Николаева, В. М. Позняковский; Под общей редакцией М. А. Николаевой и В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-8211-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187541 (дата обращения: 10.06.2024).</p> <p>3. Рязанова, О. А. Атлас аннотированный. Рыбы пресноводные и полупроходные: атлас / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург:</p>	<p>1. Дугарова, И. К. Классификация и характеристика растительного сырья. Практикум: учебное пособие для вузов / И. К. Дугарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 44 с. — ISBN 978-5-507-48567-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385859 (дата обращения: 10.06.2024).</p> <p>2. Ковалева, И. П. Сырьевая база отрасли: учебное пособие / И. П. Ковалева, О. П. Чернега. — Калининград: КГТУ, 2013. — 123 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197955 (дата обращения: 10.06.2024).</p> <p>3. Благоднарова, М. В. Сырье и материалы отрасли: учебное пособие / М. В. Благоднарова. — Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2016. — 143 с. — ISBN 978-5-328-00356-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149452 (дата обращения: 10.06.2024).</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-7935-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169449 (дата обращения: 10.06.2024).	
Физиология питания	<p>1 Детское питание: Руководство для врачей / под ред. В. А. Тутельяна, И. Я. Коня. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: ООО «Медицинское информационное агентство», 2017. — 784 с.</p> <p>2 Ламажапова, Г. П. Физиология питания: учебное пособие / Г. П. Ламажапова. — Москва: Мир науки. 2016. — 146 с.</p> <p>3 Мезенова О. Я. Гомеостаз и питание: учеб. пособие / О. Я. Мезенова. — Москва: Колос, 2010. — 318 с.</p>	<p>1 Мезенова, О. Я. Гомеостаз и питание: учеб. пособие / О. Я. Мезенова. — Москва: Колос, 2010. — 318 с.</p> <p>2 Мезенова, О. Я. Основы рационального питания: учеб. пособие / О. Я. Мезенова; КГТУ. — Калининград: КГТУ, 1998. — 117 с.</p> <p>3 Мезенова, О. Я. Физиология и современная теория питания: учеб. пособие / О. Я. Мезенова. — Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2020. — 157 с.</p> <p>4 Молчанова, Е. Н. Физиология питания: учеб. пособие / Е. Н. Молчанова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. — 240 с.</p> <p>5 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации (МР 2.3.1.0253-21).</p> <p>6 Рубина, Е. А. Физиология питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Е. А. Рубина. — Москва: Издательский центр «Академия», 2014. — 208 с.</p> <p>7 Серпунина, Л. Т. Физиология питания: учеб. пособие / Л. Т. Серпунина. — Калининград: КГТУ, 2005. — 130 с.</p> <p>8 Серпунина, Л. Т. Физиология питания: учеб. пособие для студ. вузов по напр. 260100.624 и 260100.68 – Технология продуктов питания / Л. Т. Серпунина, О. П. Чернега; ФГОУ ВПО "КГТУ". — Калининград: ФГОУ ВПО "КГТУ", 2008. — 162 с.</p> <p>9 Серпунина, Л. Т. Физиология питания: учеб. пособие / Л. Т. Серпунина. — Калининград: КГТУ, 2005. — 130 с.</p> <p>10 Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учеб. пособие / Н. А. Тихомирова. — СанктПетербург: Троицкий мост, 2010. — 448 с.</p> <p>11 Серпунина, Л. Т. Физиология питания: учеб. пособие для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подгот. 19.03.04 "Технология</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
		<p>продукции и организация обществ. питания" / Л. Т. Серпунина; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2015. – 164 с.</p> <p>12 Теплов, В. И. Физиология питания: учеб. пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. – 5-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 456 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573456 (дата обращения: 16.12.2020). – Текст: электронный.</p> <p>16 Химический состав блюд и кулинарных изделий: Справочные таблицы: в 2-х т. / под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. – Москва: Гласность, 1994.</p> <p>13 Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов: в 2 кн. / под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Агропромиздат, 1987. – Кн. I. – 224 с.</p> <p>14 Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, микро- и макроэлементов, органических кислот и углеводов: в 2 кн. / под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Агропромиздат, 1987. – Кн. II. – 360 с.</p> <p>15 Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и акад. РАМН, проф. В. А. Тутельяна. – Москва: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.</p>
Процессы и аппараты пищевых производств	1. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4163-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206393 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Авроров, В. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / В. А. Авроров. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 796 с. — ISBN 978-5-9729-1153-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/347228 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Экономика и финансы предприятий индустрии питания	<p>1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. — Москва : Дашков и К, 2022. — 464 с. — ISBN 978-5-394-03538-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277670 (дата обращения: 17.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Минаков, И. А. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами АПК : учебник / И. А. Минаков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 404 с. — ISBN 978-5-8114-5206-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/136186 (дата обращения: 17.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>1. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183485 (дата обращения: 17.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Экономика и финансы организации : учебник / под редакцией Т. С. Новашинной. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Университет «Синергия», 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-4257-0393-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143998 (дата обращения: 17.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Технологии производства продукции индустрии питания	<p>1. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323585</p> <p>2. Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринаева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электрон-</p>	<p>1. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839 (дата обращения: 17.12.2020). – Текст: электронный.</p> <p>2. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 336 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162 (дата обращения: 17.12.2020). – Текст: электронный.</p> <p>3. Анохина, О. Н. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие для студ. спец. 260501.65 – Технология продуктов обществ. питания: в 2 ч. / О. Н. Анохина. – Калининград: КГТУ, 2017. – Ч. 1. – 146 с.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>ный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180957</p> <p>3. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-394-04281-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277589</p> <p>4. Васюкова А.Т., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом. Учебник для бакалавров. — Под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — М.: Дашков и К°, 2022. — 368 с.: ил., табл. — ISBN 978-5-394-04548-6.</p> <p>5. 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. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/254450</p>	<p>4. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368</p>
Товароведение продовольственных товаров	<p>1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. Л. Г. Елисеевой. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 930 с.</p>	

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / [рук. авт. коллектива В. В. Шевченко]. – Москва: ИНФРА-М, 2003. – 542 с.</p> <p>3. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник / И. П. Чепурной. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2008. – 457 с.</p> <p>4. Дмитриченко, М. И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учеб. пособие / М. И. Дмитриченко, Т. В. Пилипенко. – Санкт-Петербург [и др.]: Питер, 2004. – 352 с.</p> <p>5. Дмитриченко, М. И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб. пособие / М. И. Дмитриченко. – Санкт-Петербург [и др.]: Питер, 2003. – 150 с.</p> <p>6. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. – 3-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 374 с.</p> <p>7. Кажаяева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. И. Кажаяева, Л. А. Манихина; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с.</p>	

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>8. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учеб. пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. – 2-е изд. – Москва: Дашков и Ко, 2014. – 397 с.</p> <p>9. Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: формы и методы актив. обучения: учебно-практ. пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. – Москва: Дашков и К°, 2008. – 588 с.</p> <p>10. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум: учеб. пособие / С. В. Колобов, В. И. Заикина, С. А. Страхова; под ред. В. И. Криштафович. – Москва: Дашков и К°, 2009. – 588 с.</p>	
Оборудование предприятий индустрии питания	<p>1. Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания. Месильно-перемешивающие и дозировочно-формовочные машины : учебное пособие / Ю. И. Подгорный, Т. Г. Мартынова, А. В. Кириллов, К. А. Титова. — Новосибирск : НГТУ, 2022. — 82 с. — ISBN 978-5-7782-4844-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/404321 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>1. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8353-2634-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156111 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания. Очистительное и измельчительно- режущее оборудование : учебное пособие / Ю. И. Подгорный, А. В. Кириллов, Т. Г. Мартынова, К. А. Титова. — Новосибирск : НГТУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-7782-4504-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/216344 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Стандарты обслуживания в индустрии питания	<p>1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с.</p>	<p>1. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. Г. Федцов. – 5-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. – 248 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>— ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936</p> <p>2. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159933</p> <p>3. Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастрономии : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8906-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/200321</p> <p>4. Палий, Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства : учебное пособие / Н. С. Палий. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. — 141 с. — ISBN 978-5-4499-1876-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323009</p> <p>5. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е.</p>	<p>2. Дубровин, И. А. Бизнес-планирование на предприятии: учебник для бакалавров / И. А. Дубровин. — Москва: Дашков и К, 2019. — 432 с. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85650.html – Режим доступа: для авторизир. Пользователей</p> <p>3. Рыжова, Н. И. Стандарты обслуживания в ресторане : учебное пособие / Н. И. Рыжова. — Чита : ЗабГУ, 2017. — 122 с. — ISBN 978-5-9293-2003-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271853</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 119 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/254456</p> <p>6. Лисин, П. А. Планирование и управление в пищевой промышленности. Практикум / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45376-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/302447</p>	
<p>Проектирование предприятий индустрии питания</p>	<p>1. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643</p> <p>2. Марков, А. С. Системы проектирования предприятий : учебное пособие / А. С. Марков. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 96 с. — ISBN 978-5-8383-2559-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156119</p> <p>3. Григорьева, Р. З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 131 с. — ISBN 978-5-8353-2876-5. — Текст : электронный // Лань :</p>	<p>1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А. Т. Васюкова [Электронный ресурс]. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 144 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).</p> <p>2. Павлова, О. В. Проектирование предприятий отрасли : методические рекомендации / О. В. Павлова. — Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2017. — 39 с. — ISBN 978-985-582-138-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262616</p> <p>3. Проектирование предприятий отрасли : учебное пособие / Ю. Ю. Забалуева, Б. А. Баженова, С. Н. Павлова [и др.]. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2016. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/236483</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/233396	
Технологии социального питания	<p>1. Джум, Т. А. Инновации в индустрии питания : учебное пособие / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Краснодар : КубГТУ, 2023. — 379 с. — ISBN 978-5-8333-1231-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/413645</p> <p>2. Денисенко, Т. А. Физиология и основы рационального питания: практикум : учебное пособие / Т. А. Денисенко, А. П. Красавчикова. — Кострома : КГУ, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-8285-1268-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/400016</p> <p>3. Функциональное питание : учебное пособие / авторы-составители Э. Э. Сафонова [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-3688-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206804</p> <p>4. Шокина, Ю. В. Рациональное питание. Теория и практика / Ю. В. Шокина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-507-45234-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262517</p>	<p>1. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина, В. В. Чернышков, А. С. Венецианский, Е. А. Кузнецова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112367</p> <p>2. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118437</p> <p>3. Типсина, Н. Н. Культура питания : учебное пособие / Н. Н. Типсина. — 2-е изд., испр. и доп. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 271 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130125</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Технологии кондитерских и сахаристых изделий	<ol style="list-style-type: none">1. Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 135 с. — ISBN 978-5-00032-410-3.2. Медведев, П. В. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2262-7.3. Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 135 с. — ISBN 978-5-00032-410-3.4. Сахар и сахаристые вещества: научные и технологические основы : учебник для вузов / В. И. Тужилкин, Н. М. Подгорнова, С. М. Петров, Н. Д. Лукин. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 560 с. — ISBN 978-5-507-49099-8.5. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5.6. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3.	<ol style="list-style-type: none">1. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. пособие для СПО / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.2. Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий: учеб. пособие / Е. С. Гришина. – Омск: Омский ГАУ, 2015. – 136 с.3. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 147 с. — ISBN 978-5-00032-346-5.4. Дугарова, И. К. Классификация и характеристика растительного сырья. Практикум : учебное пособие для вузов / И. К. Дугарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 44 с. — ISBN 978-5-507-48567-3.5. Варламова, Е. Н. Технология муки и крупы : учебное пособие / Е. Н. Варламова. — Пенза : ПГАУ, 2021. — 178 с.6. Славянский, А. А. Специальная технология сахарного производства : учебное пособие / А. А. Славянский. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-4080-1.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>7. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с. — ISBN 978-5-8114-5877-6.</p> <p>8. Гришина, Е. С. Технология кондитерских изделий: практикум : учебное пособие / Е. С. Гришина, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 71 с. — ISBN 978-5-89764-878-8.</p>	
<p>Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции</p>	<p>1. Анохина, О. Н. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы: учебно-методическое пособие по лабораторным работам (лабораторный практикум) для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания: в 2 ч. / О. Н. Анохина. – Калининград: Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ», 2023. – Ч. 1: Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика. – 67 с.</p> <p>2. Ксенз, М. В. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания: учеб. пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. – Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2020. – 232 с.</p> <p>3. Трубина И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И.А. Трубина, Е.А. Скорбина. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (АГРУС), 2022. - 80 с. - ISBN Stgau_23_45. - URL:</p>	<p>1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств: учебник / С. А. Бредихин, И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 740 с</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов: 2019-08- 27 / сост.: А. Х. Волков [и др.]. – Казань: КГАВМ им. Баумана, 2015. – 116 с.</p> <p>3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – Москва: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.</p> <p>4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания: в 2 т. / сост. М. П. Могильный. – Москва: ДеЛи Плюс, 2016. – Т. 1. – 888 с., Т. 2. – 395 с.</p> <p>5. Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы: учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 302 с. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600229 (дата обращения: 18.12.2020). – Текст: электронный.</p> <p>6. Притыкина, Н. А. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции: учеб.-методич. пособие по выполнению курсового проекта для обучающихся в бакалавриате по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Н. А. Притыкина. – Текст: электронный // ЭИОС Институт агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «КГТУ». – Калининград, 2022. – 34 с.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>http://m.ibooks.ru/bookshelf/389606/reading (дата обращения: 05.06.2024). - Текст: электронный.</p> <p>4. Химический состав и калорийность пищевых продуктов : методические рекомендации. — Минск : БГУФК, 2021. — 23 с. — ISBN 978-985-569-526-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338657 (дата обращения: 05.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>5. Бурова, Т. Е. Технология замороженных готовых блюд : учебное пособие для вузов / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 148 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/217385https://e.lanbook.com/img/cover/book/217385.jpg. - ISBN 978-5-507-44222-5 : ~Б. ц. - Текст : электронный.</p> <p>6. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий : учебно-методическое пособие / составитель Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2020. — 224 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173576 (дата обращения: 05.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>7. Титова, И. М. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы: в 2 ч.: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) / И. М. Титова, Н. А. Притыкина. – Текст: электронный // ЭИОС Институт агроинженерии и пищевых систем Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – Ч. 2. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса сельскохозяйственных животных. – 46 с.</p> <p>8. Бессмертная, Ирина Анатольевна Технология продукции общественного питания : учеб.-метод. пособие по лаб. практикуму для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по направлению подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" / И. А. Бессмертная, О. Н. Анохина, Г. А. Поташева ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2016 - . - Текст : непосредственный.</p> <p>9. Патиева, С. В. Технология производства полуфабрикатов из животноводческого сырья : учебное пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 177 с. — ISBN 978-5-00097-753-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315731 (дата обращения: 05.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Технологии специализированного и лечебно-профилактического питания	<ol style="list-style-type: none">1. Юдина, С. Б. Технология геронтологического питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-2728-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/2100502. Слезко, Лечебное и профилактическое питание : методические указания / Слезко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/3857333. Габдукаева, Л. З. Технология продуктов лечебно-профилактического питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, Л. З. Китаевская. — Казань : КНИТУ, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-7882-2659-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/1960714. Третьякова, Е. Н. Технология продуктов питания функционального назначения : учебное пособие / Е. Н. Третьякова, Н. А. Грачева, А. Г. Нечепорук. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/1578525. Власова, Ж. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учебно-методическое пособие / Ж. А. Власова. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 112 с. — Текст : электронный //	<ol style="list-style-type: none">1. Попов, В. Г. Значение функциональных продуктов питания в профилактике микронутриентной недостаточности с учётом региональных особенностей : учебное пособие / В. Г. Попов, Г. В. Шарухо. — Тюмень : ТюмГНГУ, 2015. — 108 с. — ISBN 978-5-9961-1132-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/842402. Зиновьева, М. Е. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / М. Е. Зиновьева, К. Л. Шнайдер. — Казань : КНИТУ, 2016. — 176 с. — ISBN 978-5-7882-2047-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/1020323. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина, В. В. Чернышков, А. С. Венецианский, Е. А. Кузнецова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/1123674. Шанина, Е. В. Качество продуктов и организация здорового питания населения : учебное пособие / Е. В. Шанина. — Красноярск : КрасГАУ, 2019. — 99 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149590

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/214892</p> <p>6. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909</p> <p>7. Харенко, Е. Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания : учебное пособие / Е. Н. Харенко, Н. Н. Яричевская, С. Б. Юдина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-3443-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206219</p>	

Таблица 6 – Перечень периодических изданий, учебно-методических пособий и нормативной литературы

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Пищевые добавки и технологические ингредиенты	Научно-технический журнал «Известия вузов. Пищевая технология», Журнал «Пищевая промышленность», Журнал «Техника и технология пищевых производств», Журнал «Контроль качества продукции», научно-прак-	<ol style="list-style-type: none">1. Терещенко, В. П., Чернова, А. В. Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства: учеб.- методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / В. П. Терещенко, А. В. Чернова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 24 с.2. Терещенко, В. П. Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства: учебнометодическое пособие по выполнению лабораторных работ для студентов, обучающихся в бакалавриате по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / В. П. Терещенко, А. В. Чернова, Ю. Н. Коржавина. – Калининград, 2022. – 47 с.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	тический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»	
Биоразнообразие продовольственного сырья	Журнал «Мясной ряд», Журнал «Всё о мясе», Журнал «Мясные технологии», Журнал «Мясная индустрия», Журнал «Молочная река», Журнал «Молочная промышленность», Журнал «Переработка молока: технология, оборудование, продукция», Журнал «Молочное и мясное скотоводство», Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство, Журнал «Рыбоводство и рыбное хозяйство», Журнал «Русская рыба», Журнал «Рыба и морепродукты», журнал «Рыболовство и Рыбоводство», Журнал «Пищевая промышленность», Журнал «Техника и технология пищевых производств», Журнал «Известия высших учебных заведений.	

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	Пищевая технология», Научный журнал «Известия КГТУ»	
Физиология питания	Научно-практический журнал "Вопросы питания", Научно-технический журнал «Известия вузов. Пищевая технология», Журнал «Пищевая промышленность», научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»	<p>1. Альшевская, М. Н. Физиология питания: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. Н. Альшевская. – Калининград: Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 102 с.</p> <p>2. Альшевская, М. Н. Физиология питания: учеб.-методич. пособие по курсовой работе для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. Н. Альшевская – Калининград, 2022. – 26 с.</p>
Процессы и аппараты пищевых производств	<p>1. Процессы и аппараты пищевых производств</p> <p>2. Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств</p>	<p>1. Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / И. А. Бакин, В. Н. Иванец. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 235 с. — ISBN 978-5-8353-2598-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156113 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / составитель Е. С. Нечаева. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 184 с. — ISBN 978-5-8353-2367-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134304 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Процессы и аппараты пищевых производств. Тепловые процессы : учебно-методическое пособие / Л. И. Ченцова, В. Н. Тепляшин, И. В. Мацкевич, В. Н. Невзоров. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 148 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187338 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Экономика и финансы предприятий индустрии питания	<p>1. Контур</p> <p>2. Торговля и общественное питание</p> <p>3. ПРОДиндустрия</p>	<p>1. Борцова, Е. Л. Управление проектами в индустрии питания : учебное пособие / Е. Л. Борцова. — Екатеринбург : УрГЭУ, 2023. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366272 (дата обращения: 17.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	4. Индустрия питания 5. Ресторанные ведомости	2. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка : учебное пособие / Г. М. Романова, Т. Е. Гварлиани, Л. М. Романова, Н. В. Баль ; под редакцией Г. М. Романовой. — Москва : Финансы и статистика, 2014. — 240 с. — ISBN 978-5-279-03493-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69140 (дата обращения: 17.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Технологии производства продукции индустрии питания	Журнал «Контроль качества продукции», Научно-технический журнал «Известия вузов. Пищевая технология», Журнал «Пищевая промышленность»	1. Анохина, О. Н. Технология продукции общественного питания: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О. Н. Анохина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 33 с. 2. Титова, И. М. Технология продукции общественного питания: учеб.-методич. пособие по выполнению курсовой работы для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова – Калининград, 2022. – 24 с. 3. Титова, И. М. Технология продукции общественного питания: учеб.-метод. пособие по 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. – 53 с. 4. Анохина, О. Н. Технология продукции общественного питания: учеб.- методич. пособие по лаб. практикуму / О. Н. Анохина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2017. – Ч. 1. – 122 с.
Товароведение продовольственных товаров	Журнал «Мясной ряд», Журнал «Всё о мясе», Журнал «Мясные технологии», Журнал «Мясная индустрия», Журнал «Молочная река», Журнал «Молочная промышленность», Журнал «Переработка молока: технология, оборудование, продукция», Журнал «Молочное и мясное скотоводство»,	1. Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В. П. Терещенко, Ю. Н. Коржавина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2023. – 21 с. 2. Терещенко В. П., Альшевская М. Н. Т 35 Товароведение продовольственных товаров (практикум): Учебное пособие. — СПб.: Издательство «Лань», 2014. — 240 с.: ил. — (Учебники для вузов. Специальная литература). 3. Коржавина, Ю. Н. Товароведение продовольственных товаров: учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Ю. Н. Коржавина. – Калининград, 2023. – 27 с.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	<p>Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство, Журнал «Рыбоводство и рыбное хозяйство», Журнал «Русская рыба», Журнал «Рыба и морепродукты», журнал «Рыболовство и Рыбоводство», Журнал «Пищевая промышленность», Журнал «Техника и технология пищевых производств», Журнал «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», Научный журнал «Известия КГТУ»</p>	
<p>Оборудование предприятий индустрии питания</p>	<p>1. Процессы и аппараты пищевых производств 2. Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств</p>	<p>1. Специализированное оборудование предприятий общественного питания. Раздел Тепловое оборудование : учебно-методическое пособие / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304550 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
<p>Стандарты обслуживания в индустрии питания</p>	<p>Научно-практический журнал "Вопросы питания", Научно-технический журнал «Известия вузов. Пищевая технология», Журнал «Пищевая промышленность»,</p>	<p>1. Титова, И. М. Стандарты обслуживания и планирование общественного питания: учеб.- метод. 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. – 20 с.</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»	2. Титова, И. М. Стандарты обслуживания и планирование общественного питания: учеб.- метод. пособие по лабораторным работам 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. – 97 с. 3. Титова, И. М. Стандарты обслуживания и планирование общественного питания: учеб.-метод. пособие по курсовому проекту для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова. – Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 35 с.
Проектирование предприятий индустрии питания	Научно-технический журнал «Известия вузов. Пищевая технология», Журнал «Пищевая промышленность», Журнал «Техника и технология пищевых производств»	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. 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.
Технологии социального питания	Научно-практический журнал "Вопросы питания", Научно-технический журнал «Известия вузов. Пищевая технология», Журнал «Пищевая промышленность», научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»	
Технологии кондитерских и сахаристых изделий	Научно-практический журнал "Вопросы питания", Научно-технический журнал «Известия	1. Белова, М. П. Производство мучных и кондитерских изделий: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студентов бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. П. Белова – Калининград, 2022. – 19 с.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	вузов. Пищевая технология», Журнал «Пищевая промышленность», научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»	2. Белова, М. П. Производство мучных и кондитерских изделий: 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: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 26 с.
Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции	Научно-практический журнал "Вопросы питания", Научно-технический журнал «Известия вузов. Пищевая технология», Журнал «Пищевая промышленность», научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»	1. 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. 2. Белова, М. П. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студентов бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. П. Белова – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 16 с. 3. Чернега, О. П. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для обучающихся в бакалавриате по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О. П. Чернега. – Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 34 с. 4. Титова, И. М. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов: учебно-методическое пособие / И. М. Титова, О. П. Чернега. – Калининград: Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ», 2016. – 30 с. 5. 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. 6. Белова, М. П. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья: учеб.-методич. пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) для студентов бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. П. Белова – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 17 с.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		<p>7. Титова, И. М., Притыкина, Н. А. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы: в 2 ч.: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) / И. М. Титова, Н. А. Притыкина. – Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – Ч. 2. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса сельскохозяйственных животных. – 46 с.</p> <p>8. Анохина, О. Н. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум): в 2 ч. / О. Н. Анохина. – Калининград Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – Ч. 1. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика. – 65 с.</p> <p>9. Притыкина, Н. А. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы: учеб.-методич. пособие по выполнению курсового проекта для обучающихся в бакалавриате по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Н. А. Притыкина. – Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 38 с.</p>
Технологии специализированного и лечебно-профилактического питания	Научно-практический журнал "Вопросы питания", Научно-технический журнал «Известия вузов. Пищевая технология», Журнал «Пищевая промышленность», научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»	

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. Пищевые добавки и технологические ингредиенты:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -<http://elibrary.ru>

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

2. Биоразнообразие продовольственного сырья:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -<http://elibrary.ru>

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

3. Физиология питания:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -<http://elibrary.ru>

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

4. Процессы и аппараты пищевых производств:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -<http://elibrary.ru>

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

5. Экономика и финансы предприятий индустрии питания:

Министерство промышленности и торговли Российской Федерации
<http://www.minpromtorg.gov.ru/>

-Министерство экономического развития, промышленности и торговли Калининградской области - <https://minprom.gov39.ru>

Роспотребнадзор - <https://www.rospotrebnadzor.ru>

Справочная правовая система «Консультант Плюс».

6. Технологии производства продукции индустрии питания:

Полнотекстовая база данных EBSCO «Пищевые технологии» – URL:
<http://unatlib.ru/resources/external-resources/tech-agriculture/643-fondpolnotekstovyelektronnykh-dokume>

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно – аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования. – URL:
<http://elibrary.ru>

РОССТАНДАРТ – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. – URL: www.gost.ru

База данных рецептов – Электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания. – URL: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>.

7. Товароведение продовольственных товаров»:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -<http://elibrary.ru>

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

8. Оборудование предприятий индустрии питания:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -<http://elibrary.ru>

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

9. Стандарты обслуживания в индустрии питания:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -<http://elibrary.ru>

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

10. Проектирование предприятий индустрии питания:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -<http://elibrary.ru>

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

11. Технологии социального питания:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -<http://elibrary.ru>

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

12. Технологии кондитерских и сахаристых изделий:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -<http://elibrary.ru>

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

13. Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -<http://elibrary.ru>

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.ru.

13. Технологии специализированного и лечебно-профилактического питания:

НЭБ. Национальная электронная библиотека – www.Rusneb.ru

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно -аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования -<http://elibrary.ru>

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

РГБ. Российская государственная библиотека – www.Rsl.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

6.1 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 представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 6 от 26.03.2024 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

И.о. директора института



Н.А. Фролова