



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 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 «Кухни мира» является формирование знаний о культуре и традициях питания народов России, стран и континентов, взаимосвязи национальных традиций и религиозных особенностей с культурой питания.

Целью освоения дисциплины «Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания» является формирование знаний, умений и навыков в области стандартов обслуживания на предприятиях общественного питания, приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации обслуживания потребителей, а также теоретических и практических знаний основ планирования и анализа производственной деятельности предприятий индустрии питания.

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

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

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Кухни мира	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;- ассортимент традиционных блюд, напитков и кулинарных изделий, основные технологические приемы и режимы кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных продуктов питания, особенности их подачи. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- разрабатывать блюда и рационы с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;- подбирать ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий для туристов различных стран мира. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- навыками приготовления национальных блюд, напитков и кулинарных изделий, основными приемами их кулинарной обработки и подачи, в соответствии с национальной культурой питания.
ПК-1: Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции	Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <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 на предприятии индустрии питания, разработки 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 на предприятии индустрии;- формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; Контроля выполнения регламентов и стандартов работниками кухни организации питания, в том числе обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции.

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

Профессиональный модуль 6 относится к блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений, и включает в себя две основные дисциплины.

Общая трудоемкость модуля составляет 11 зачетных единиц (з.е.), т.е. 396 академических часов (297 астр. часов) контактной и самостоятельной учебной работы студента; работой, связанной с текущей и промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплинам модуля.

Распределение трудоемкости освоения модуля по семестрам, видам учебной работы студента, а также формы контроля приведены ниже.

Таблица 2 - Объем (трудоемкость освоения) в очной форме обучения и структура модуля

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа					СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Кухни мира	7	ДЗ	5	180	32	48	-	8	0,15	91,85	
Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания	7	Э	6	216	32	48	-	8	1,25	92	34,75
Итого по модулю:			11	396	64	96	-	16	1,4	183,85	34,75

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

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
Кухни мира	<p>1. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 131 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130208 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный.</p> <p>2. Осипова, Н. И. Национальная кухня : учебное пособие / Н. И. Осипова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 182 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133081 (дата обращения: 30.08.2024). — Текст : электронный.</p>	<p>1. Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум : учебное пособие / В. В. Беспалова. — Мурманск : МГТУ, 2017. — 96 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142656 (дата обращения: 30.08.2024). — ISBN 978-5-86185-939-4. — Текст : электронный.</p> <p>2. Кухня народов мира : учебное пособие / составители В. В. Марченко, Н. В. Судакова. — Ставрополь : СКФУ, 2016. — 149 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155486 (дата обращения: 30.08.2024). — Текст : электронный.</p>
Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания	<p>1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936 (дата обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный.</p> <p>2. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159933 (дата обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный.</p>	<p>1. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 9-е изд., стер. — Москва : Дашков и К°, 2022. — 248 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699341 (дата обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-5-394-04308-6. — Текст : электронный.</p> <p>2. Дубровин, И. А. Бизнес-планирование на предприятии : учебник / И. А. Дубровин. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 432 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573394 (дата обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-5-394-03291-2. — Текст : электронный.</p> <p>3. Рыжова, Н. И. Стандарты обслуживания в ресторане : учебное пособие / Н. И. Рыжова. — Чита : ЗабГУ, 2017. — 122 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271853 (дата</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<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. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/200321 (дата обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-5-8114-8906-0. — Текст : электронный.</p> <p>4. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Деркачосова, Е. В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 119 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/254456 (дата обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный.</p> <p>5. Палий, Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства : учебное пособие / Н. С. Палий. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. — 141 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323009 (дата обращения: 30.08.2024). — ISBN 978-5-4499-1876-5. — Текст : электронный.</p>	<p>обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-5-9293-2003-3. — Текст : электронный.</p> <p>4. Лисин, П. А. Планирование и управление в пищевой промышленности. Практикум / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/302447 (дата обращения: 15.08.2024). — ISBN 978-5-507-45376-4. — Текст : электронный.</p>

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

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Кухни мира	«Пищевая индустрия», «Гастрономъ», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания»	<ol style="list-style-type: none">1. Альшевская, М. Н. Национальные кухни: 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: Издво ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 32 с. – https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Nacionalynym_kuxnyam(1).pdf (дата обращения: 30.08.2024). – Текст : электронный.2. Альшевская, М. Н. Национальные кухни : учеб.-метод. пособие по лаб. работам для студентов бакалавриата по направлению подгот. 19.03.04 Технология продукции и орг. обществ. питания / М. Н. Альшевская ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2022. - 120, [1] с. - Текст : непосредственный.3. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305081 (дата обращения: 04.09.2024). — Текст : электронный.4. Кухни народов мира : учебно-методическое пособие / составитель О. А. Удотова. — Сочи : СГУ, 2021. — 44 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351350 (дата обращения: 04.09.2024). — Текст : электронный.
Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания	«Пищевая индустрия», «Гастрономъ», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания» «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов», «Ресторанные ведомости»	<ol style="list-style-type: none">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. - URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Standartam_obslyugivaniya_i_planirovaniyu_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.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. - URL:

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		<p>https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Standartam_obslyugivaniya_i_planirovaniyu_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p> <p>3. Притыкина, Н. А. Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания: учеб.-метод. пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Н. А. Притыкина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2023. – 230 с. - URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_Bezopasnosty_i_kontroly_kachestva_prodovolystvennogo_syruya_i_produktov_pitaniya.pdf (дата обращения: 12.08.2024). — Текст : электронный.</p>

4 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ МОДУЛЯ

Информационные технологии

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

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

Электронные образовательные ресурсы:

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

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

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

1. Кухни мира:

ЭБС Лань. Е. - lanbook.com

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

2. Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания:

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

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

5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МОДУЛЯ

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

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Предэкзаменационные консультации 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

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 б» 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.