



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 2

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы
«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

ИНСТИТУТ
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Технологии продуктов питания
УРОПС

1 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН МОДУЛЯ

1.1 Целью освоения дисциплины «Технологии индустрии питания. Часть 2» является формирование знаний, умений и навыков в области классических и современных технологии приготовления блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных изделий и гастрономии из растительного сырья.

Целью освоения дисциплины «Технологическое оборудование ресторанной индустрии» является формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области эксплуатации технологического оборудования ресторанной индустрии.

Целью освоения дисциплины «Микробиология» является формирование знаний об особенностях строения, физиологии микроорганизмов, биохимических процессах, которые они возбуждают, особенностей отдельных групп микроорганизмов, имеющих значение при производстве ряда пищевых продуктов, порче сырья и пищевых продуктов, роли микроорганизмов в распространении и возбуждении пищевых заболеваний и пищевых токсикоинфекций.

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

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

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>Технологии индустрии питания. Часть 2</p>	<p>Часть 2 Растительное сырье <u>Знать:</u> - классические и современные технологии приготовления блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий; - нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий в организациях питания; - факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий <u>Уметь:</u> - рассчитать расход сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, потери при приготовлении блюд, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий в организациях питания; - готовить базовые блюда, напитки и изделия; - проводить подбор технологических режимов приготовления, проработку рецептур, технологических карт блюд, напитков и изделий <u>Владеть:</u> - техникой и технологией приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - производить анализ качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям соответствия требованиям технических документов.</p>
<p>ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>Технологическое оборудование ресторанной индустрии</p>	<p><u>Знать:</u> - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования; - проектирование и реконструкцию ресторанной инфраструктуры; - методики расчета и подбора машин и аппаратов для ресторанов; - конструкции современного пищевого технологического оборудования и условия его правильной эксплуатации. <u>Уметь:</u> - выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов;</p>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		- пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете и подборе оборудования для ресторанов. <u>Владеть:</u> навыками в эксплуатации и монтаже оборудования ресторанов.
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Микробиология	<u>Знать:</u> - морфологию, физиологию, классификацию микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - группы микроорганизмов, вызывающих пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, - основные санитарно-микробиологические требования, предъявляемые к сырью и пищевым продуктам, схемы микробиологического контроля на пищевых производствах. <u>Уметь:</u> - использовать лабораторное оборудование; - выделять и идентифицировать различные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования пищевых продуктов и объектов внешней среды; - давать санитарно-микробиологическую оценку безопасности продукции и объектов внешней среды; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства. <u>Владеть:</u> - специфическими правилами техники безопасности работы с микроорганизмами; - навыками работы с живыми культурами микробов, микроскопическими препаратами, с питательными средами, лабораторным микробиологическим оборудованием; - методами выделения чистой культуры и идентификации микроорганизмов; - методиками микробиологического анализа качества пищевых продуктов и объектов окружающей среды.

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

Профессиональный модуль 2 относится к блоку 1 обязательной части и включает в себя три основные дисциплины.

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

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

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

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа					СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Технологии индустрии питания. Часть 2	3	З	3	108	32	32	-	6	0,15	37,85	
Технологическое оборудование ресторанной индустрии	3	Э	4	144	16	32	-	5	1,25	55	34,75
Микробиология	3	ДЗ	4	144	32	32	-	6	0,15	73,85	
Итого по модулю:			11	396	80	96	-	17	1,55	166,7	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
Технологии индустрии питания. Часть 2	<p>1. Волкова, А. В. Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья : учебное пособие / А. В. Волкова. — Самара : СамГАУ, 2023. — 137 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/324749 (дата обращения: 02.09.2024). — ISBN 978-5-88575-698-3. — Текст : электронный.</p> <p>2. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 352 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/359843 (дата обращения: 14.06.2024). — ISBN 978-5-507-47310-6. — Текст : электронный.</p> <p>3. Белкина, Р. И. Технология производства солода, пива и спирта : учебное пособие для вузов / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, М. В. Губанов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 104 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/379949 (дата обращения: 14.06.2024). — ISBN 978-5-507-47465-3. — Текст : электронный.</p>	<p>1. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья / З. Х. Давлетов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 400 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370895 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-507-47429-5. — Текст : электронный.</p> <p>2. Романова, Н. Г. Региональные растительные ресурсы : учебное пособие / Н. Г. Романова, Л. Н. Ковригина. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 190 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/61426 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-8353-1688-5. — Текст : электронный.</p> <p>3. Степанова, Н. Ю. Технология пищевкусовых продуктов : учебное пособие : в 3 частях / Н. Ю. Степанова. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2022 — Часть 1 : Чай. — 2022. — 84 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/325880 (дата обращения: 14.06.2024). — Текст : электронный.</p> <p>4. Степанова, Н. Ю. Технология переработки пряноароматического сырья и специй. Общие сведения о специях и пряностях : учебное пособие / Н. Ю. Степанова. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2022. — 90 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/325937 (дата обращения: 14.06.2024). — Текст : электронный.</p> <p>5. Киреева, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Киреева. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 125 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133058 (дата обращения: 10.06.2024). — Текст : электронный.</p> <p>6. Цыбикова, Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. Ц. Цыбикова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — Режим доступа: для</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
		авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213056 (дата обращения: 14.06.2024). — ISBN 978-5-8114-3051-2. — Текст : электронный. 7. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213155 (дата обращения: 14.06.2024). — ISBN 978-5-8114-2381-1. — Текст : электронный.
Технологическое оборудование ресторанной индустрии	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. 2. 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.	1. 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. 2. 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.
Микробиология	1. Санитарная микробиология : учебное пособие для вузов / Р. Г. Госманов, А. Х. Волков, А. К. Галиуллин, А. И. Ибрагимова. — 4-е изд.,	1. Стрельчик Н. В. Пищевая микробиология / Н. В. Стрельчик. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 128 с. — ISBN 978-5-89764-382-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 252 с. — ISBN 978-5-507-49134-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/379331 (дата обращения: 05.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1737-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211853 (дата обращения: 05.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/60690 (дата обращения: 10.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Лавренчук Л. С. Микробиология: практикум: учебное пособие / Л. С. Лавренчук, А. А. Ермошин. — Екатеринбург : УрФУ, 2019. — 107 с. — ISBN 978-5-7996-2618-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/361382 (дата обращения: 10.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / составители Т. И. Михалева [и др.]. — Курск : Курский ГАУ, 2018. — 58 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134845 (дата обращения: 10.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>

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

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Технологии индустрии питания. Часть 2	«Пищевая индустрия», «Гастрономъ», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания»	<p>1. 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. - URL https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinarnoy_produkcii_iz_rastitelynogo_syryya.pdf (дата обращения: 30.08.2024). – Текст : электронный.</p> <p>2. Белова, М. П. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья: учеб.-методич. пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум)</p>

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		<p>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. - URL https://kltu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Proizvodstvu_polufab._i_kulinar._produkc_iz_rast_syruya.pdf (дата обращения: 30.08.2024). – Текст : электронный.</p>
Технологическое оборудование ресторанной индустрии	<p>1. Процессы и аппараты пищевых производств 2. Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств</p>	<p>1. Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян ; под редакцией М. П. Могильного. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 181 с. — ISBN 978-5-4377-0051-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90671 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-9729-1343-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/347216 (дата обращения: 26.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
Микробиология	<p>Научные журналы «Микробиология», «Индустрия питания», «Вопросы питания»</p>	<p>1 Казимирченко О. В. Микробиология: учеб.-методич. пособие по выполнению лабораторных работ для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О. В. Казимирченко. –Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2023. –36 с.</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. Технологии индустрии питания. Часть 2:

ЭБС Лань. Е. - lanbook.com

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

2. Технологическое оборудование ресторанной индустрии:

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.

3. Микробиология:

Microbius. Российский микро-биологический портал // <https://microbius.ru>

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - <https://www.elibrary.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 приведен в таблице 5.

Таблица 5 – Материально-техническое обеспечение модуля

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
Технологии индустрии питания. Часть 2	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 329 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 341, лаборатория кондитерских изделий и хлеба - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель. Печь хлебопекарная со стеклян. двер., Пицца печь basic xl 44, диапазон температур- от 50 до 500оС, Миксер планетарный настольный, мощность 0.45 кВт, Термомиксер с двумя стаканами Таурус, Шкаф расстоечный, уровней 8, температур. режим 60 °с , стеллаж, посудомоечная машина, двухсекционная ванна, производственные столы, весы настольные	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 344, лаборатория карамели и шоколада - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель. Стол морозильный с гранитной столешницей, Шкаф холодильный бытовой Бирюса 6042, Плита индукционная HKN-ICF70D, 2 конфорки, Весы электронные порционные, настольные SWN-03-6 шт, столы производственные, стеллаж, стол производственный с односекционной мойкой.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 339, технологическая лаборатория индустрии питания - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель. Софтнер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплеер, кофемолка BOSCH MKM 6003, кухонный процессор 1607, миксер BOSCH MFQ 3520, электрочайник SCARLETT SCEK18P02, мясорубка электрическая KENWOOD, хлебопечь MOULINEX OW 200033, мясорубка эл. KENWOOD, машинка для макарон QF-150+QJ, термометр для духовки с таймером (300 гр). Весы общего назначения ПВ-6, Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, Фритюрница (объем ванны - 4 л),	

		<p>Су-вид: Аппарат низкотемпературного приготовления. Ротационный кипятильник (термостат), Печь пароконвекционная SCC 61 RATIONAL+подставка, Миксер планетарный, тестомес, 6 скоростей + импульсный режим; Гриль контактный, настольный, поверхности рифленые, 2 зоны нагрева, Термомиксер с двумя стаканами Таурус, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный, куттер вакуумный с механизированными мешалкой и выгрузкой ИПКС-032-50(Н), плиты индукционные , 2-х конфорочные</p>	
г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 340, лаборатория пищевых инноваций - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации		<p>Специализированная (учебная) мебель. Аппарат контактной обработки АКО-40Н с модулем, бойлер Ariston ABC CGHP, весы Масса МК-6,2-А20, воздухоочиститель VA 61inox, воздухоочиститель VA 61inox, морозильник "Ардо", Печь пароконвекционная Аббат 6-уровней ПКА-1/1В, печь микроволновая SAMSUNG GE 89 ASTR, плиты индукционные Hugasan, 2-х конфорочные, телевизор TOSHIBA, холодильник LG GR-429 QTJA, кухонный процессор ATH360, процессор кухонный, соковыжималка BRAUN MP 80, фритюрница 1535, пароварка Polaris PFS AD, кофемолка Bosch МКМ 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливов, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный</p>	
Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы		<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.</p>	<p>Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security</p>

			<p>4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 15 M020 7. Python (GNU/Linux, macOS и Windows) 8. 1С:Enterprise 8</p>
Технологическое оборудование ресторанной индустрии	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 244, лаборатория «Процессы и аппараты пищевых производств» - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Лабораторная установка по изучению устройства и работы холодильной машины (рамное исполнение) Модель ПАХП-ХМ-Р; Лабораторная установка по работе с химическими реакторами Модель ПАХП-ХР</p>	
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 10 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения.</p>	<p>Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 6. MathCAD 15 M020 7. Python (GNU/Linux, macOS и Windows) 8. 1С:Enterprise 8</p>
Микробиология	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 139 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<p>Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Мультимедийное оборудование (проектор, компьютер, интерактивная доска).</p>	<p>1. Операционная система Windows 7 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU)</p>
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 351(351/1,351/2,351/3), научно-исследовательская ихтиопатологическая лаборатория (НИИЛ) - учеб-	<p>Специализированная мебель. Микроскопы- 12, термостат- 1, облучатель ОБН-450-1 шт., лабораторные весы – ВК-600-1 шт., вытяжной шкаф- 1 шт., электрическая плитка-2 шт.,</p>	

	<p>ная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>счетчики для подсчета колоний – 2 шт. Авто-клавная - 2 автоклава вертикальных Selecta Presoclave III 80; Средоварочная - аквадистиллятор АДЭа-4- "СЗМО", автоклав ВК- 75; Моечная -сухожаровой шкаф ГП 160 ПЗ.</p>	
	<p>г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 447 - помещение для самостоятельной работы</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель - парты, стулья. 5 ноутбуков, с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения</p>	<p>Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office 2013 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU)</p>

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 2 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.