



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 9

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

Целью освоения дисциплины «Сетевые организации и фабрики-кухни» является формирование знаний, умений и навыков в организации, планировании, проектировании производственных процессов в сетевых организациях и фабриках-кухни с целью оптимизации потенциала предприятия индустрии питания.

Целью освоения дисциплины «Кондитерское искусство» является формирование знаний, умений и навыков в области классических и современных технологии приготовления мучных и кондитерских изделий.

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-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	Экономика и финансы организаций индустрии питания	<u>Знать:</u> - 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. <u>Уметь:</u> - 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. <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.
	Сетевые организации и фабрики-кухни	<u>Знать:</u> - нормативно-правовую базу и особенности организации, планирования и проектирования сетевых организаций и фабрик-кухни с целью увеличения экономического потенциала предприятия индустрии питания; - принципы ресурсосберегающих технологий и способы рационального использования сырьевых ресурсов. <u>Уметь:</u>

Код и наименование компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		- организовать и применять ресурсосберегающие технологии, обеспечивающие надежность технологических процессов производства ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, на основе способов рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности; - разрабатывать нормативную документацию на вырабатываемый ассортимент полуфабрикатов высокой степени готовности; - контролировать качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции. <u>Владеть:</u> - технологиями ресурсосберегающими технологиями производства ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности; - применять способы рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности; - методами контроля качества и безопасности на всех этапах жизненного цикла продукции.
ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Кондитерское искусство	<u>Знать:</u> - основные современные тенденции технологии мучных кондитерских изделий, основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания с учетом современных тенденции в кондитерском производстве; - отечественный и зарубежный опыт по производству блюд меню с учетом современных тенденций. <u>Уметь:</u> - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания с учетом современных тенденции в кондитерском производстве; - изготавливать мучные кондитерские изделия по базовым рецептурам, совершенствовать технологии с учетом запросов различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <u>Владеть:</u> - навыками применения базовых технологических процессов кондитерского производства; - навыками совершенствования технологических и других процессов в кондитерском производстве на основе отечественного и зарубежного опыта.

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

Профессиональный модуль 9 относится к блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений, и включает в себя три основные дисциплины.

Общая трудоемкость модуля составляет 13 зачетных единиц (з.е.), т.е. 468 академических часов (351 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		
Экономика и финансы организаций индустрии питания	8	Э	4	144	32	-	32	6	1,25	38	34,75
Сетевые организации и фабрики-кухни	8	ДЗ	4	144	16	32	-	5	0,15	90,85	
Кондитерское искусство	8	Э	5	180	32	48	-	8	1,25	56	34,75
Итого по модулю:			13	468	80	80	32	19	2,65	184,85	69,5

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

При разработке образовательной технологии организации учебного процесса основной упор сделан на соединение активной и интерактивной форм обучения. Интерактивная форма позволяет студентам проявить самостоятельность в освоении теоретического материала и овладении практическими навыками, формирует интерес и позитивную мотивацию к учебе.

3 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА

Учебно-методическое обеспечение модуля приведено в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Перечень основной и дополнительной литературы

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
Экономика и финансы организаций индустрии питания	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. 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.	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. 2. Экономика и финансы организации : учебник / под редакцией Т. С. Новашиной. — 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.
Сетевые организации и фабрики-кухни	1. Бурова, Т. Е. Технология замороженных готовых блюд / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 148 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/217385 (дата обращения: 20.08.2024). — ISBN 978-5-507-44222-5. — Текст : электронный. 2. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное	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, 2022. — 740 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206618 (дата обращения: 20.08.2024). — ISBN 978-5-8114-4059-7. — Текст : электронный. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов : 2019-08-27 - составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 116 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123333 (дата обращения: 20.08.2024). — Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	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. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/254450 (дата обращения: 10.06.2024). — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный. 3. Физико-химические основы производства пищевых продуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 257 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134401 (дата обращения: 30.08.2024). — Текст : электронный.	3. 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. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600229 (дата обращения: 20.08.2024). — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст : электронный. 4. Патиева, С. В. Технология производства полуфабрикатов из животноводческого сырья : учебное пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 177 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315731 (дата обращения: 05.06.2024). — ISBN 978-5-00097-753-8. — Текст : электронный.
Кондитерское искусство	1. 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. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/405434 (дата обращения: 23.08.2024). — ISBN 978-5-507-49099-8. — Текст : электронный. 2. 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	1. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/243014 (дата обращения: 14.06.2024). — ISBN 978-5-507-44797-8. — Текст : электронный. 2. Тужилкин, В. И. Управление технологическими процессами производства сахаристых продуктов. Диагностика и эффективное управление при нарушениях и отклонениях в технологии : учебное пособие / В. И. Тужилкин, Н. Д. Лукин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138159 (дата обращения: 27.08.2024). — ISBN 978-5-8114-4318-5. — Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223439 (дата обращения: 23.08.2024). — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный. 3. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/243017 (дата обращения: 23.08.2024). — ISBN 978-5-507-44798-5. — Текст : электронный. 4. 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. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146660 (дата обращения: 23.08.2024). — ISBN 978-5-8114-5877-6. — Текст : электронный. 5. Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие / Д. А. Кох. — Красноярск : КрасГАУ, 2020. — 176 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/225158 (дата обращения: 23.08.2024). — Текст : электронный.	3. Лобосова, Л. А. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Теория и практика / Л. А. Лобосова, Т. Н. Малютина, С. И. Лукина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 120 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/339695 (дата обращения: 27.08.2024). — ISBN 978-5-507-46645-0. — Текст : электронный. 4. Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71542 (дата обращения: 23.08.2024). — ISBN 978-5-89764-482-7. — Текст : электронный. 5. Гришина, Е. С. Технология кондитерских изделий: практикум : учебное пособие / Е. С. Гришина, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 71 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170273 (дата обращения: 23.08.2024) — ISBN 978-5-89764-878-8. — Текст : электронный. 6. Рензьева, Т. В. Технология отрасли: кондитерские изделия : учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 157 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99577 (дата обращения: 23.08.2024). — ISBN 978-5-89289-969-7. — Текст : электронный.

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

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Экономика и финансы организаций индустрии питания	Контур; Торговля и общественное питание; ПРО-Диндустрия; Индустрия питания; Ресторанные ведомости	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. 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.
Сетевые организации и фабрики-кухни	«Пищевая индустрия», «Гастрономъ», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Индустрия питания» «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов», «Ресторанные ведомости»	1. Титова, И. М. Сетевые предприятия 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. — 19 с. - URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Setevym_predpriyatiyam_obschestvennogo_pitaniya(1).pdf (дата обращения: 02.09.2024). — Текст : электронный. 2. Титова, И. М. Сетевые предприятия 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», 2023. — 57 с. - URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_Setevye_predpriyatiya_obschestvennogo_pitaniya.pdf (дата обращения: 02.09.2024). — Текст : электронный. 3. 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. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinarnoy_produkcii_iz_rastitelnogo_syryya.pdf (дата обращения: 20.08.2024). — Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		4. 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_rastitelnogo_syruya.pdf (дата обращения: 30.08.2024). – Текст : электронный. 5. 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. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinar._prod._iz_myasa_i_pticy.pdf (дата обращения: 20.08.2024). — Текст : электронный. 6. 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. – Текст : непосредственный. 7. 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. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Proizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinar_prod_iz_ryby_i_moreprod.pdf (дата обращения: 20.08.2024). — Текст : электронный. 8. 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. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Proizvodstvu_polufab._i_kulinar._produkc_iz_rast._syruya.pdf (дата обращения: 20.08.2024). — Текст : электронный. 9. 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»,

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
		2022. – Ч. 2. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса сельскохозяйственных животных. – 46 с. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Proizvodstvu_polufab._i_kulinarnoy_prod._iz_myasa_i_pticy._CHasty_2.pdf (дата обращения: 20.08.2024). — Текст : электронный. 10. Анохина, О. Н. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы : учеб.-метод. пособие по лаб. работам (лаб. практикум) для студентов бакалавриата по направлению подгот. 19.03.04 Технология продукции и орг. обществ. питания: в 2 ч. / О. Н. Анохина ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2023 - Текст : непосредственный. Ч. 1 : Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика. - 2023. - 67, [1] с. – Текст : непосредственный. 11. 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. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_KP_po_Proizvodstvu_polufabrikatov_i_kulinarnoy_produkcii_iz_myasa_i_pticy.pdf (дата обращения: 20.08.2024). — Текст : электронный. 12. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий : учебно-методическое пособие / составитель Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2020. — 224 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173576 (дата обращения: 30.08.2024). — Текст : электронный. 13. Химический состав и калорийность пищевых продуктов : методические рекомендации. — Минск : БГУФК, 2021. — 23 с. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338657 (дата обращения: 20.08.2024). — ISBN 978-985-569-526-5. — Текст : электронный. 14. 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 - Ч. 2. - 61, [1] с. - Текст : непосредственный.

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Кондитерское искусство	«Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Кондитерское производство», «СФЕРА: Кондитерская и хлебопекарная промышленность»	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. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Proizvodstvu_muchnyx_i_konditerskix_izdeliy.pdf (дата обращения: 20.08.2024). — Текст : электронный. 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. — URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_k_LR_po_Proizvodstvu_muchnyx_i_konditerskix_izdeliy.pdf (дата обращения: 20.08.2024). — Текст : электронный.

4 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ МОДУЛЯ

Информационные технологии

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

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

Электронные образовательные ресурсы:

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

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

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

1. Экономика и финансы организаций индустрии питания:

ЭБС Лань. Е. - lanbook.com

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

2. Сетевые организации и фабрики-кухни:

ЭБС Лань - www.E.lanbook.com

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

3. Кондитерское искусство:

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 тех-

ником 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.
Экономика и финансы организаций индустрии питания	г. Калининград, Малый переулок, 32, УК №2, ауд. 214М - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Демонстрационное мультимедийное оборудование: проектор, экран, компьютер. Акустическая система.	1. Операционная система Windows 7 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU)
	г. Калининград, Малый переулок, 32, УК №2, ауд. 106М - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья 4 компьютера с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft "Open Value Subscription") 2. Офисное приложение MS Office Standard 2016 (получаемое по программе Microsoft "Open Value Subscription") 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. САБ Ирбис 64 6. КонсультантПлюс»
Сетевые организации и фабрики-кухни	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. 339, технологическая лаборатория индустрии питания - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель. Софтгер 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), Су-вид: Ап-	

		парат 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	
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		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 MKM 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливков, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1, столы производственные, мойки односекционные с производственным столом, стеллаж кухонный	
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 напольный, 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.	
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	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.	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. 1C:Enterprise 8
Кондитерское искусство	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 напольный, 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.	
	Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464, компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы	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.	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. 1C:Enterprise 8

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 9» 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.