



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Начальник УРОПС
В.А. Мельникова

Рабочая программа элективного модуля
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ

Агроинженерии и пищевых систем

ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА

Технологии продуктов питания

РАЗРАБОТЧИК

УРОПС

1 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ

1.1 Целями освоения модуля «Организация общественного питания» являются:

- формирование знаний, умений и навыков в области холодильной техники и технологии, умение грамотно выбирать и использовать в своей практической деятельности технические средства холодильной обработки и хранения скоропортящихся продуктов; стандартов обслуживания на предприятиях общественного питания, приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации обслуживания потребителей в системе предприятий общественного питания, а также теоретических и практических знаний основ планирования и анализа производственной деятельности предприятия;

- формирование знаний о принципах подхода к выбору сырья, режимов обработки, совместимости применяемых компонентов с учетом контингента потребителей, знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы, взаимосвязи национальных традиций и религиозных мировоззрений с культурой питания, а также знаний, умений и навыков в области производства полуфабрикатов разной степени готовности и кулинарных изделий в сетевых предприятиях при различных видах кулинарной обработки с учетом рационального использования сырья, расширения ассортимента и улучшения качества продукции сетевых предприятий общественного питания на основе современных ресурсосберегающих технологий.

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 индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.3: Применяет в профессиональной деятельности холодильную технику и(или) знание холодильной технологии	Холодильные технологии на предприятиях общественного питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - фундаментальные (базовые) понятия, связанные с холодильной технологией; - технические средства для осуществления основных холодильных технологических процессов на предприятиях общественного питания и для измерения основных параметров. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для осуществления основных холодильных технологических процессов на предприятиях общественного питания; - измерять основные параметры холодильных технологических процессов; - организовать и осуществлять технологический процесс холодильной обработки продуктов общественного питания. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками эксплуатации различных видов холодильного технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.
ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Технология блюд предприятий общественного питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - приоритеты в сфере производства продукции питания; - требования к сырью и продуктам, используемым для приготовления блюд и условия его хранения на предприятиях общественного питания; - условия реализации блюд на предприятиях общественного питания; - особенности оформления и подачи блюд на предприятиях общественного питания; - технологию приготовления блюд на предприятиях общественного питания. <p><u>Уметь:</u></p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<ul style="list-style-type: none"> - определять условия и сроки хранения сырья и материалов на предприятиях общественного питания; - рассчитать необходимое количество оборудования, инвентаря и посуды для приготовления и подачи блюд; - производить технологические расчеты; - оформлять и составлять технико-технологические карты на приготовление новых блюд. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологией приготовления блюд на предприятиях общественного питания; - приемами определения качества приготовленных блюд.
<p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания</p>	<p>ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Стандарты обслуживания и планирование общественного питания</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и методы планирования; - теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания; - классификацию прогнозов, методы прогнозирования; - классификацию и типы предприятий общественного 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 общественного 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 составления рационов питания (меню) в зависимости от целевых групп обслуживаемого населения или видов обслужи-

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>вания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой проведения оценки основных производственных ресурсов предприятия общественного питания; - навыками проведения сертификации производственного и обслуживающего персонала.
<p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания</p>	<p>ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Национальные кухни</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - историю, обычаи и традиции национальной кухни, значение и роль национальной кухни в развитии национальной культуры; - факторы, влияющие на технологию и ассортимент продукции национальной кухни, ассортимент традиционных национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы; - особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни. <p><u>Уметь:</u> использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками приготовления национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы.</p>
<p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания</p>	<p>ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Сетевые предприятия общественного питания</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - новую информацию в области развития потребительского рынка; - принципы ресурсосберегающих технологий и способы рационального использования сырьевых ресурсов. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -организовать ресурсосберегающее производство, обеспечить надежность технологических процессов производства продукции питания, применять способы рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации.

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

Элективный модуль по выбору «Организация общественного питания» относится к блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений, и включает в себя пять дисциплин.

Общая трудоемкость модуля составляет 22 зачетных единицы (з.е.), т.е. 792 академических часов (594 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		
Холодильные технологии на предприятиях общественного питания	6	3	3	108	16	16	14	2	0,15	59,85	
Технология блюд предприятий общественного питания	7,8	3, КП,Э	6	216	24	42	-	4	6,4	105,85	33,75
Стандарты обслуживания и планирование общественного питания	7,8	3, КП,Э	6	216	24	42	-	4	6,4	105,85	33,75
Национальные кухни	8	Э	4	144	10	36	14	2	2,25	46	33,75
Сетевые предприятия общественного питания	8	3	3	108	10	36	-	2	0,15	59,85	
Итого по модулю:			22	792	84	172	28	14	15,35	377,4	101,25

Таблица 3 - Объем (трудоёмкость освоения) в заочной форме обучения и структура модуля

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа						СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Холодильные технологии на предприятиях общественного питания	6	контр., З	3	108	-	4	6	4	4	0,65	85,5	3,85
Технология блюд предприятий общественного питания	7,8	контр., З, КП, Э	6	216	2	14	24	-	6	6,9	152,5	10,6
Стандарты обслуживания и планирование общественного питания	7,8	контр., З, КП, Э	6	216	2	14	24	-	6	6,9	152,5	10,6
Национальные кухни	9	контр., Э	4	144	-	8	8	6	4	2,75	108,5	6,75
Сетевые предприятия общественного питания	8	контр., З	3	108	-	6	4	-	4	0,65	89,5	3,85
Итого по модулю:			22	792	4	46	66	10	24	17,85	588,5	35,65

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 4 – Курсовые работы (проекты)

Вид	Курс	Семестр	Трудоёмкость
<i>Наименование дисциплины:</i>			
<i>Технология блюд предприятий общественного питания;</i>			
<i>Стандарты обслуживания и планирование общественного питания</i>			
КП	4	8	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
Холодильные технологии на предприятиях общественного питания	1. Титлов, А. С. Холодильная техника в пищевой промышленности : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по напр. : 151000 - Технол. машины и оборудование (специализации : "Машины и аппараты пищ. пр-в" ; "Пищ. инженерия малых предприятий"), 240700 - Биотехнология, 260200 - Продукты питания живот. происхождения, 260800 - Технология продукции и орг. обществ. питания / А. С. Титлов, А. С. Бестужев, С. Ф. Горыкин ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2012. - 250 с.	1. Суслов, А. Э. Холодильная техника и технология : учеб. пособие для студентов, обучающихся по направлению подгот. специальности 260501.65 – Технология продуктов обществ. питания / А. Э. Суслов, А. С. Бестужев ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2010. - 122 с.
Технология блюд предприятий общественного питания	1. Мезенова, О. Я. Технология и качество продуктов питания на основе сырья животного происхождения : учеб. пособие по дисц. : "Технология продуктов питания с задан. составом и свойствами на основе сырья живот. происхождения" для студентов специальности 240902.65 - Пищ. биотехнология и "Технология продуктов из сырья живот. происхождения" для студентов направления 240700.62 - Биотехнология / О. Я. Мезенова, Л. С. Байдалинова, Н. С. Сергеев ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2012. - 257 с.	1. Титова, И. М. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса : учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания и направления 260100 - Технология продуктов питания / И. М. Титова, Н. А. Притыкина ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2009. - 194 с.
Стандарты обслуживания и планирование общественного питания	1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосибирский государственный технический университет. – 2-е изд. – Новосибирск : Новосибирский госу-	1. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 248 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573384 (дата обращения: 19.12.2020). – ISBN 978-5-394-03326-1. – Текст : электронный.

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	<p>дарственный технический университет, 2011. – 404 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006 (дата обращения: 19.12.2020). – ISBN 978-5-7782-1766-9. – Текст : электронный.</p>	
<p>Национальные кухни</p>	<p>1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 368 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573206 (дата обращения: 19.12.2020). – ISBN 978-5-394-03523-4. – Текст : электронный.</p> <p>2. Кухня народов мира : учебное пособие / авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова ; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 149 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071 (дата обращения: 19.12.2020). – Текст : электронный.</p>	<p>1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / под ред. А.Т. Васюковой. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 208 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078 (дата обращения: 19.12.2020). – ISBN 978-5-394-02385-9. – Текст : электронный.</p>
<p>Сетевые предприятия общественного питания</p>	<p>1. Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова ; науч. ред. Т.В. Алексеева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 173 с. – Режим доступа: по подписке. – URL:</p>	<p>1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2008. - 106 с. – ISBN 978-5-91131-899-4.</p>

Наименование дисциплин	Основная литература	Дополнительная литература
	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561372 (дата обращения: 19.12.2020). – ISBN 978-5-00032-350-2. – Текст : электронный.	

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

Наименование дисциплин	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Холодильные технологии на предприятиях общественного питания	«Пищевая промышленность», «Известия высших учебных заведений: Пищевая технология», «Food Technology», «Холодильная техника».	1. Холодильная техника и технология : прогр., метод. указ. и контр. зад. для студ. вузов спец. 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания / А. Э. Суслов. - Калининград : КГТУ, 2006. - 16 с. 2. Холодильная технология пищевых продуктов (лабораторный практикум) : метод. указ. к практ. занятиям по холод. технологии для студ. вузов напр. 552400 - Технология продуктов питания / Б. Н. Семенов, С. В. Фролов, А. Б. Одинцов ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2000. - 35 с.
Технология блюд предприятий общественного питания / Сетевые предприятия общественного питания	«Пищевая промышленность», «Известия высших учебных заведений: Пищевая технология», «Food Technology», «Мясная индустрия», «Холодильная техника».	1. Анохина, О. Н. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика : метод. указ. к лаб. раб. по дисц. спец. "Пр-во полуфабрикатов и кулинар. продукции из сырья живот. происхождения" для студ. вузов спец. 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания / О. Н. Анохина ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2007. - 76 с.
Национальные кухни	«Гастроном», «Школа гастронома», «Вопросы питания».	-

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. Холодильные технологии на предприятиях общественного питания:

Wiki - база данных промышленного холодильного оборудования
<https://www.frigodesign.ru/wiki/>

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

Учебно-методический комплекс дисциплины «Холодильная техника и технология» - http://obp.mgutm.ru/index.php?option=com_mtree&task=att_download&link_id=6&cf_id=24.

2. Технология блюд предприятий общественного питания:

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

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

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

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

3. Стандарты обслуживания и планирование общественного питания:

Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”- www.cnshb.ru/cataloga.shtm

База данных Росстандарта (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии) – межгосударственные и национальные стандарты, технические регламенты - <https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts>

Федерация рестораторов и отельеров - www.frio.ru

Кулинарные рецепты - www.gastronom.ru

Интеллектуальный портал винной и невинной культуры и стиля - www.enoteka.ru.

4. Национальные кухни:

Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”- www.cnshb.ru/cataloga.shtm

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

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

Национальные кухни народов мира - http://www.eda-server.ru/books/pohlebkin_intro.htm

Китайская кухня - <http://www.tveda.ru/articles/principy-lazersona-kitayskaya-kuhnya/>

Рецепты блюд национальных кухонь - <http://www.tveda.ru/recepty/>

Армянская кухня - <https://eda.ru/recepty/armyanskaya-kuhnya>.

5. Сетевые предприятия общественного питания:

Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”- www.cnshb.ru/cataloga.shtm

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

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

Учебник «Технология продукции общественного питания (Том 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке) под редакцией д.т.н., профессора Ратушного А.С. - http://portal.izhgsha.ru/docs/books/books_29450_526.pdf

Учебное пособие А.А. Ефимкина – Технология продукции общественного питания (Часть 1) - <http://selina.rusedu.net/post/4831/65201>.

5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МОДУЛЯ

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

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Предэкзаменационные консультации проводятся в аудиториях в соответствии с графиком консультаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

При освоении модуля используется программное обеспечение общего назначения и специализированное программное обеспечение.

Перечень соответствующих помещений и их оснащения приведен в таблице 7.

Таблица 7 – 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.
Холодильные технологии на предприятиях общественного питания	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342 - 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. Переносное мультимедийное оборудование: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Espresso Mobile V5535.	1. Операционная система Windows XP (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office 2003 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 339, лаборатория технологии продуктов питания - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, рабочие столы и шкафы, мойка. Весы общего назначения ПВ-6, зонты вентиляционные ЗВЭ-900-2-П, зонты вентиляционные ЗВЭ-900-2- П, печь пароконвекционная ПКА-1/1В, плита электрическая 700KE-4C/PE-1 KROMET, плита электрическая 700KE-4C/PE-1 KROMET, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, софтвер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплейер, 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).	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 340, лаборатория технологии продуктов общественного питания - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, рабочие столы и шкафы, мойка. 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 микроволновая SAMSUNG GE 89 ASTR, плита Zanussi, плита Zanussi, посудомоечная машина CANDY LSCD132-37, 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, термо-	

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 – помещение для самостоятельной работы	метр для духовки, сифон для сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Куттер вакуумный, с механизированными мешалкой и выгрузкой ИПКС-032-50(Н), Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1	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 2015 7. Python
Технология блюд предприятий общественного питания / Стандарты обслуживания и планирование общественного питания	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342 - 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. Переносное мультимедийное оборудование: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.	1. Операционная система Windows XP (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office 2003 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 339, лаборатория технологии продуктов питания - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, рабочие столы и шкафы, мойка. Весы общего назначения ПВ-6, зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2- П, печь пароконвекционная ПКА-1/1В, плита электрическая 700KE-4C/PE-1 KROMET, плита электрическая 700KE-4C/PE-1 KROMET, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, софтвер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплеер, кофемолка BOSCH MKM 6003, кухонный процессор 1607, миксер BOSCH MFQ	

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
		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).	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 340, лаборатория технологии продуктов общественного питания - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, рабочие столы и шкафы, мойка. 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 микроволновая SAMSUNG GE 89 ASTR, плита Zanussi, плита Zanussi, посудомоечная машина CANDY LSCD132-37, телевизор TOSHIBA, холодильник LG GR-429 QTJA, кухонный процессор АТН360, 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 сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Куттер вакуумный, с механизированными мешалкой и выгрузкой ИПКС-032-50(Н), Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 001 - учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	Специализированная (учебная) мебель - столы, стулья.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 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 2015

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Специализированная мебель, стеллажи с приборами и оборудованием.	7. Python
Национальные кухни / Сетевые предприятия общественного питания	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 342 - 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. Переносное мультимедийное оборудование: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.	1. Операционная система Windows XP (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office 2003 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription»)
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 339, лаборатория технологии продуктов питания - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, рабочие столы и шкафы, мойка. Весы общего назначения ПВ-6, зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2- П, печь пароконвекционная ПКА-1/1В, плита электрическая 700KE-4C/PE-1 KROMET, плита электрическая 700KE-4C/PE-1 KROMET, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, софтвер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплеер, кофемолка BOSCH МКМ 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).	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 340, лаборатория технологии продуктов общественного питания - учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, рабочие столы и шкафы, мойка. 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 микроволновая SAMSUNG GE 89 ASTR, плита Zanussi, плита Zanussi, посудомоечная машина CANDY LSCD132-37, телевизор TOSHIBA, холодильник LG GR-429 QTJA, кухонный процессор АТН360, процессор кухонный, со-	

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения.
		ковыжималка BRAUN MP 80, фритюрница 1535, пароварка Polaris PFS AD, кофемолка Bosch МКМ 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Куттер вакуумный, с механизированными мешалкой и выгрузкой ИПКС-032-50(Н), Аппарат шоковой заморозки 6-и урвневый ШОК-6-1/1	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 464 – помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 14 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 2015 7. Python
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Специализированная мебель, стеллажи с приборами и оборудованием.	

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 модуля (утверждается отдельно).

6.2 Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 8).

Таблица 8 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно- корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3.Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации,	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации,

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	из имеющихся у него сведений		вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

6.3 Оценивание результатов обучения может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

7 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа модуля «Организация общественного питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Директор института



Верхотуров В.В.