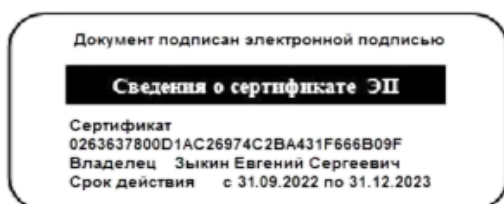


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Е.С. Зыкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

БАРНОЕ ДЕЛО

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины освоения дисциплины «Барное дело» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области организации и развития барного дела в сфере общественного питания, новых технологий и форм обслуживания в барах, овладению практическими навыками приготовления разнообразных напитков в баре.

Задачами дисциплины является изучение:

- основного оборудования, инвентаря и посуды в барах;
- технологии приготовления и способов подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков;
- требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров;
- правил техники подачи напитков в баре.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина включена в блок Б1.В.06. является обязательной дисциплиной. Осваивается в 8 семестре очной, в 10 семестре заочной форм обучения и в 8 семестре по ускоренной форме обучения. Теоретической и практической базой курса являются знания таких дисциплин как «Технология продукции общественного питания», «Контроль качества сырья и кулинарной продукции».

Дисциплина формирует теоретическую и практическую базу для прохождения преддипломной практики и написания ВКР.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование результатов обучения, представленных в таблице 1.

Таблица 1 - Формирование результатов обучения

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ПК – 1	Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Осуществляет разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	Знает: структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; оборудование, инвентарь, мебель и основную посуду в баре; культуру потребления и дегустацию вин, напитков; требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков. Умеет: формулировать ассортиментную политику и

			<p>разрабатывать производственную программу бара; организовывать работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания, в данном случае алкогольных и безалкогольных напитков, с учетом современных достижений в области технологии.</p> <p>Владеет: методами составления рецептур напитков с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы бара; навыками подбора основного и вспомогательного оборудования для бара.</p>
--	--	--	--

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа, в том числе контактной работы 52,2 час. по очной форме обучения, 17,35 по заочной форме обучения.

Структура и содержание дисциплины по очной форме обучения

№ пп	Раздел дисциплины	ВСЕГО	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу									Формы контроля
			Контактная работа			Самостоятельная работа			Контроль РС	Контроль	КСР	
			Всего	Лекции	П.З	Всего	Изучение тем	Подготовка к лекциям и прак.з				
1	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	14	6	2	4	8	6	2				контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
2	Оборудование и инвентарь бара.	14	6	2	4	8	6	2				контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
3	Классификация и виды напитков.	14	6	2	4	8	6	2				контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
4	Карта вин. Подбор вин к блюдам.	18	8	4	4	10	8	2			2	контрольная работа, тестирование; круглый стол, устные доклады с презентацией
5	Крепкие напитки и пиво.	15	6	2	4	9	6	3			1	контрольная работа, тестирование
6	Коктейли. Тонизирующие и прохладительные напитки.	20,8	10	4	6	10,8	7,8	3				круглый стол, устные доклады с презентацией
7	Способы заваривания и подачи чая, кофе.	19	8	4	4	11	8	3				контрольная работа, тестирование; круглый стол
Итого по видам работ 144 часа			52,2	20	30	64,8	47,8	17	0,2	27	2	

Структура и содержание дисциплины по заочной форме обучения (5 лет обучения)

№ пп	Раздел дисциплины	ВСЕГО	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу								Формы контроля	
			Контактная работа				Самостоятельная работа			Контроль		КСР
			Всего	Лекции	ПЗ	ИКЗ	Всего	Изучение тем	КонРС			
1	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	20	1,05	0,5	1		18,95	18,95			контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
2	Оборудование и инвентарь бара.	20,95	2	1	1		18,95	18,95			контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
3	Классификация и виды напитков.	20	1,05	0,5	1		18,95	18,95			контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией	
4	Карта вин. Подбор вин к блюдам.	21	2	1	1		19	19			контрольная работа, тестирование; круглый стол, устные доклады с презентацией	
5	Крепкие напитки и пиво.	21,95	3	1	2		18,95	18,95			контрольная работа, тестирование	
6	Коктейли. Тонизирующие и прохладительные напитки.	21,95	3	1	2		18,95	18,95			круглый стол, устные доклады с презентацией	
7	Способы заваривания и подачи чая, кофе.	21,95	3	1	2		18,95	18,95			контрольная работа, тестирование; круглый стол	
Итого по видам работ 144 часа			17,35	6	10	0,15	117,65		0,2	9	1	

Структура и содержание дисциплины по заочной форме обучения (ускоренная форма обучения)

№ пп	Раздел дисциплины	ВСЕГО	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу								Формы контроля	
			Контактная работа				Самостоятельная работа			Контроль		КСР
			Всего	Лекции	ПЗ	ИКЗ	Всего	Изучение тем	КонРС			
1	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	20	1,05	0,5	1		18,95	18,95				контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
2	Оборудование и инвентарь бара.	20,95	2	1	1		18,95	18,95				контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
3	Классификация и виды напитков.	20	1,05	0,5	1		18,95	18,95				контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
4	Карта вин. Подбор вин к блюдам.	21	2	1	1		19	19				контрольная работа, тестирование; круглый стол, устные доклады с презентацией
5	Крепкие напитки и пиво.	21,95	3	1	2		18,95	18,95				контрольная работа, тестирование
6	Коктейли. Тонизирующие и прохладительные напитки.	21,95	3	1	2		18,95	18,95				круглый стол, устные доклады с презентацией
7	Способы заваривания и подачи чая, кофе.	21,95	3	1	2		18,95	18,95				контрольная работа, тестирование; круглый стол
Итого по видам работ 144 часа			17,35	6	10	0,15	117,65		0,2	9	1	

Содержание дисциплины

Тема 1. Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.

Бары, их виды и классификация. Организация и обслуживание в баре. Профессия бармен, бариста. Особенности обслуживания. Бары при ресторанах. Пивной бар. Винный бар. Гриль – бар. Барное дело. Луинж-бар. Диско бар. Пул-бар. Лобби-бар. Сервис-бар. Рабочее место бармена. Выездной коктейль бар. Коктейльная вечеринка. Обслуживающий персонал. Его ответственность и обязанности. Чистая концепция. Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания в барах.

Тема 2. Оборудование и инвентарь бара.

Разновидности баров. Размещение продуктов и оборудования. Обязанность персонала, подающего алкоголь. Встроенное оборудование. Классическое наполнение ВК. Принцип сочетаемости блюд и напитков. Оборудование и аксессуары для баров. Барные стойки. Мебель - столы. Посуда. Аксессуары – шейкер, барный стакан, барное ситечко, измерительные стаканы, барная ложка, блендер-миксер, ведерко для льда, дозаторы, зестер, маддлер (пестик), нож для фруктов. Построение пирамид из бокалов для шампасского и коктейлей. Вербальные и невербальные средства общения. Специальные приемы, используемые при обслуживании: заслужи доверие, будь безупречным, стань хозяином положения, возбуди внимание клиента, умей задавать вопросы, разговори гостя. Орудия труда. Барная электромеханика. Бумажная культура.

Тема 3. Классификация и виды напитков.

Классификация и виды алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных, тонизирующих и освежающих напитков. Коктейли. Вина. Ликероводочные напитки. Чай, кофе, горячий шоколад. Пиво. Морсы.

Тема 4. Карта вин. Подбор вин к блюдам.

Классификация вин. Общие и частные ошибки в винной карте. Сочетание вин с блюдами: (Вкус, кислотность, текстура). Сочетание при контрасте, при аналогии. Французские, итальянские вина. Столовые, десертные, крепленные. Шампанское, игристые вина. Абсент. Крюшоны, пунши. Глинтвейны, Эг-ноги. Джулепы, коблеры, тодди, слинги, физы, дейзи, коллинзы, хайболы, кулеры, рикки, гроги, эг-ноги, сангари. Техника налива основных напитков. Фломбированный нунш. Рецептуры крюшонов. Испанская Сангрия.

Тема 5. Крепкие напитки и пиво

Алкогольные напитки. Характеристика и подача водки, бренди, рома, виски, ликера, наливки, настойки, коньяка, бальзама. История виски. Основные категории коньяков. Разновидности текилы. Фирменные и непатентованные ликеры. Характеристика пива. Пиво бутылочное, бочковое. Как определить качество пива. ера, наливки, настойки, коньяка, бальзама. История виски. Основные категории коньяков. Разновидности текилы. Фирменные и непатентованные ликеры. Характеристика пива. Пиво бутылочное, бочковое. Как определить качество пива.

Тема 6. Коктейли. Тонизирующие и прохладительные напитки

Напитки, приготавливаемые большими порциями. Коктейли. Коктейли-диджесливы. Классические коктейли. Техника приготовления коктейлей. Многообразие рецептов способы приготовления и подачи коктейлей-аперитивов. Послеобеденные коктейли. Сливочные коктейли. Коктейли длинного глотка. Кислые коктейли. Коктейли короткого глотка. Моктейли. Гарнирование коктейлей. Коктейли-аперитивы. Безалкогольные смешанные напитки. Приготовление и подача безалкогольных напитков с молоком, мороженым, физов, пуншей, джулепов, крошонов, аперитивов, коблеров. Многообразие рецептов и способы приготовления смешанных безалкогольных напитков.

Многообразие рецептов и способы приготовления тонизирующих и прохладительных напитков. Порционный налив напитков. Свободный налив напитков (история, особенности, приемы).

Тема 7. Способы заваривания и подачи чая, кофе.

Чай, кофе, горячий шоколад – классификация по способам производства, ассортимент. Биотехнология при производстве чая и кофе. Китайская чайная культура и чайная церемония. Новая специальность – «бариста». Рисунки на молочной пене.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, текущий, промежуточный и итоговый контроль, самостоятельная работа.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках учебного курса предусмотрены встречи с представителями российских компаний индустрии питания.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Занятия, проводимые в интерактивной форме, ежегодно пересматриваются, дополняются фотографиями, рисунками, графиками, согласно новых разработок технологий приготовления продукции общественного питания.

Используемые в процессе преподавания дисциплины формы и методы организации занятий и взаимодействия преподавателя и студентов в аудитории, а также организация самостоятельной работы студентов обеспечивают выполнение не только дидактической (обучающей), но и воспитательной функции, в том числе развитие познавательной активности и увлечённости выбранной профессией, формирование профессионального самосознания, профессиональной идентичности и ценностей профессиональной деятельности, самостоятельности и навыков самоорганизации.

Интерактивные лекции по темам дисциплины позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особенности, а также представлен информационный материал. Последние моменты студентами могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

Встречи со специалистами индустрии питания запланированы по теме «Коктейли. Тонизирующие и прохладительные напитки».

Занятия по теме «Карта вин. Подбор вин к блюдам» заключаются в проведении учебных групповых дискуссий по конкретной проблеме.

В процессе занятий происходит обмен мнениями во всех его формах. Главная задача дискуссии – выявление существующего многообразия точек зрения участников на вопрос и проблему и при необходимости всесторонний анализ каждой из них.

Учебная дискуссия отличается от других видов дискуссий тем, что новизна ее проблематики относится лишь к группе лиц, участвующих в дискуссии, т. е. то решение проблемы, которое уже найдено в науке, предстоит найти в учебном процессе в данной аудитории.

Дискуссия позволяет максимально полно использовать опыт студентов, способствуя лучшему усвоению изучаемого ими материала. Это обусловлено тем, что в групповой дискуссии не преподаватель говорит студентам о том, что является правильным, а сами обучающиеся вырабатывают доказательства, обоснования принципов и подходов, предложенных преподавателем, максимально используя свой личный опыт. Этот активный метод обучения обеспечивает хорошие возможности для обратной связи, подкрепления, практики, мотивации.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- ✓ самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты, текущие контрольные работы и др.);
- ✓ оформление и подготовка докладов;
- ✓ подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата созданного по дисциплине на платформе «Moodle» <https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=3290>.

Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Асинхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

- самоподготовку к занятиям по конспектам, учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;
- оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;
- выступление с презентациями;
- подготовка к тестированию.

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине с лицами, относящимися к категории инвалидов и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий,

обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается два семестра, формой промежуточной аттестации по дисциплине в 8 семестре является экзамен. Изучение дисциплины предполагает изучение теоретических вопросов в области индустрии питания, практическую и аналитическую работу по технологии приготовления и организации общественного питания.

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

1. Ерисанова О.Е. Барное дело: УМК по изучению дисциплины для студентов, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» / О.Е. Ерисанова. – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина, – Режим доступа - <https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=2598>

2. Ерисанова О.Е. Барное дело: методические указания по изучению дисциплины для студентов обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки: «Ресторанный бизнес», квалификация (степень) выпускника: бакалавр / О.Е. Ерисанова. – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина. – 77с. Режим доступа – <http://www.lib.ugsha.ru>

3. Ерисанова О.Е. Товароведение и экспертиза алкогольной продукции: методические указания по изучению дисциплины для студентов биотехнологического факультета, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки: «Ресторанный бизнес», / О.Е. Ерисанова. – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина, 2013. – 88с. Режим доступа <http://www.lib.ugsha.ru>

4. Ерисанова О.Е. Товароведение и экспертиза алкогольной продукции: УМК для студентов обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»/ О.Е. Ерисанова. – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина, Режим доступа - <http://www.lib.ugsha.ru>-

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

А) Основная литература:

1. **Вытовтов, А. А.** Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания/ учеб. пособие / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.

2. **Главчева, С.И.** Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с.

3. **Ершов В. Д.** Промышленная технология продукции общественного питания Учебник /В. Д. Ершов. — 2-е изд. — СПб.: ГИОРД, 2010. -232с.

4. **Зайко Г.М.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.- 560с.

5. **Любецкая, Т. Р.** Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд. — М. : Дашков и К, 2019. — 180 с. — ISBN 978-5-394-03403-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: Режим доступа:<http://www.iprbookshop.ru/85351.html>

6. **Николаева М.А.** Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – Москва. – ИД «ФО-РУМ» - ИНФА-М, 2013. – 464 с.: ил. – (Высшее образование)

7. **Роберт, Кристи** Управление рестораном : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере

услуг», «Управление персоналом» / Милл Кристи Роберт. — 3-е изд. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 536 с. — ISBN 978-5-238-01589-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/81705.html>

8. **Федцов, В. Г.** Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 7-е изд. — М. : Дашков и К, 2019. — 248 с. — ISBN 978-5-394-03326-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85164.html>

Б) Дополнительная литература:

1. **Герасимова, В.А.** Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : рекомендовано УМО в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров" / В.А. Герасимова, Е.С. Белокурова, А.А. Вытовтов. - СПб.: Питер, 2005. - 416 с.: ил. - (Учебник для вузов).

2. **Вытовтов, А.А.** Товароведная характеристика и экспертиза качества водок [Текст]: рекомендовано УМО по товароведению и экспертизе товаров в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров" / А.А. Вытовтов, И.А. Басати. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 160 с.

3. **Зайчик, Ц.Р.** Технологическое оборудование винодельческого производства [Текст]: допущено Мин с.-х. РФ в качестве учебника для студентов средних спец. учебных заведений / Цалерий Рувимович Зайчик. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: КолосС, 2005. - 345 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных заведений).

4. **Коробкина З.В.** Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст]: учебник / З.В. Коробкина, С.А.Страхова. - М.: КолосС, 2003.-352 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).

5. **Шевченко, В.В.** Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст]: рекомендовано Мин. образования РФ в качестве учебника для студентов торговых вузов / В.В. Шевченко, И.А. Ермилова, А.А. Вытовтов, В.А. Герасимова; Рук.работы В.В. Шевченко. - М. : ИНФРА, 2007. - 544 с. - (Высшее образование).

6. **Тамова, М.Ю.** Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст]: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений / М. Ю. Тамова, Е. Г. Дунец, И. А. Куликов. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 192 с.

7. **Ковалёва, И.П.** Методы исследования свойств сырья и продуктов питания. . учебное пособие. Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений. / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега. – СПб.: Проспект науки, 2012– 138.

8. **Позняковский, В.М.** Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) / Учебник. — М.: ИНФРА-М, 2012. — 271 с.

9. **Рубина, Е.А.** Санитария и гигиена питания / Учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Е.А. Рубина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 272 с.

в) Информационные справочные системы

**Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки УлГАУ
(редакция 11.05.2021г)**

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 7300/20 от 12.11.2020 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра –инженерия, коллекция СПО Договор № 01/20 от 16.11.2020 г. Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе http://www.iprbookshop.ru.</p>	<p>С 01.12.20 по 01.12.21 С 16.11.20 по 16.11.25</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор №386/20 от 19.11.2020 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор 190 от 22.03.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. , "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей http://e.lanbook.com</p>	<p>С 01.12.2020 по 30.11.2021 С 01.04.2021 по 31.03.2022 С 24.12.2019 по 31.12.2022</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016. Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. http://elibrary.ru Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12. 23 01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24 01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27 01.01.18- 31.12.18 Архив до 31.12.28</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. http://ebs.rgazu.ru/ Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией. Пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>База данных Polpred.com Письмо ООО «Полпред справочники», 01.09.2014 г. Соглашение от 28.10.2019 г. http://polpred.com Полнотекстовый постоянно пополняемый. База</p>	<p>С 01.09.2014 г. Пролонгация С 28.10.2019г. Пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>

данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей		
Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Доступ с компьютеров читального зала НБ	Пролонгация	В интрасети
Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система http://нэб.рф Доступ с компьютеров библиотеки	Бессрочный	http://нэб.рф
Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ. Лицензионный договор Science index от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении доступа к НЭБ. https://elibrary.ru/ Локальная сеть университета	С 18.06.2019 по 05.07.2020 г. С 29.06.2020 по 01.07.2021 г.	https://elibrary.ru/
Национальная подписка Scopus Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020г. №1189 Лицензионный доступ к электронному ресурсу Freedom Collection издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020г. №742 https://www.scopus.com Локальная сеть университета	С 10.05.2018 по 31.12.2018 г. С 09.10.2019 по 31.12.2019 г.	https://www.scopus.com
Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020г. №692 http://webofscience.com Локальная сеть университета	С 05.09.2019 по 31.12.2019 г.	http://webofscience.com
CrossRef Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19	С 08.02.2019 по 31.12.2019 г. С 01.01.2020 по 31.12.2020 г.	https://www.crossref.org/

<p>от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021 https://www.crossref.org/ Доступ по логину и паролю</p>	<p>С 30.11.2020 по 31.12.2021 г.</p>	
<p>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. http://lib.ugsha.ru Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Постоянно</p>	<p>http://lib.ugsha.ru</p>

в) информационные справочные системы (редакция 14.12.2021)

Наименование документа с указанием Реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 7300/20 от 12.11.2020 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра –инженерия, коллекция СПО Договор № 8637/21П от 16.11.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция СПО Договор № 01/20 от 16.11.2020 г. Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе</p>	<p>С 01.12.20 по 01.12.21</p> <p>С 01.12.21 по 01.12.22</p> <p>С 16.11.20 по 31.11.21</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор №386/20 от 19.11.2020 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор 190 от 22.03.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. , "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.12.2020 по 30.11.2021</p> <p>С 01.04.2021 по 31.03.2022</p> <p>С 24.12.2019 по 31.12.2022</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016. Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12. 23 01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24 01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27 01.01.18- 31.12.18 Архив до 31.12.28</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/пароллю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией. Пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>Электронная библиотечная система "Рыбохозяйственное образование" Лицензионный договор №01-308-2021/21 от 09.04.2021 г.</p>	<p>Бессрочный</p>	<p>http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</p>

Доступ с личных компьютеров по логину/паролю без ограничения числа пользователей		
База данных Polpred.com Письмо ООО «Полпред справочники», 01.09.2014 г. Соглашение от 28.10.2019 г. Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей	С 01.09.2014 г. Пролонгация С 28.10.2019г. Пролонгация	http://polpred.com
Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Доступ с компьютеров читального зала НБ	Пролонгация	
Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки	Бессрочный	http://нэб.рф
Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ. Лицензионный договор Science index от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении доступа к НЭБ. Локальная сеть университета	С 18.06.2019 по 05.07.2020 г. С 29.06.2020 по 01.07.2021 г.	https://elibrary.ru/
Национальная подписка Scopus Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020г. №1189 Лицензионный доступ к электронному ресурсу Freedom Collection издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020г. №742 Локальная сеть университета	С 10.05.2018 по 31.12.2018 г. С 09.10.2019 по 31.12.2019 г.	https://www.scopus.com
Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020г. №692 Локальная сеть университета	С 05.09.2019 по 31.12.2019 г.	http://webofscience.com
CrossRef Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19 от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021	С 08.02.2019 по 31.12.2019 г. С 01.01.2020 по 31.12.2020 г. С 30.11.2020 по 31.12.2021 г.	https://www.crossref.org/

Доступ по логину и паролю		
Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей	Постоянно	http://lib.ugsha.ru

в) **информационные справочные системы** (редакция 11.05.2022)

Ссылка на таблицу

https://ulsau.ru/upload/documents/infssystem_library.pdf

г) Интернет ресурсы:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. 3.
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/> свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. - Москва - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/>
5. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <https://edu.ru/>
6. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». – URL: <http://window.edu.ru>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.- URL: <http://fcior.edu.ru/>
8. Министерство сельского хозяйства РФ. - URL: <https://mcx.gov.ru/>
9. Министерство агропромышленного комплекса и развития сельских территорий Ульяновской области. - URL: <https://mcx73.ru/>
10. Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – URL: <http://government.ru>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIАI-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева 310</p>
2	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 13 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Барная стойка – 1 шт. Шкаф (буфет) – 1 шт. – 1 шт. Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт. Стол производственный с бортом 1,2 x 0,7 – 1 шт. Стол производственный с бортом 1.5 x 0,7 – 4 шт. Скамья со спинкой 2-х местная Стол 2-х местн. с полкой Стол 2-х местн. со скамьей с полкой - 16 шт. Стол 2-х местный Стол 3-х местный Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймой ПВХ и с полкой, Стол ученический со скамьей в сборе 3хм 6 шт. Стул ученический Стул черный Трибуна настольная; Блендер Maxwell MW-1184 G – 1 шт. ЭлектромясорубкаScarlett SC-4248 – 1 шт. Соковыжималка центробежная Scarlett SC- JE50S13 – 1 шт. Кофемолка Smile CG 1170 – 1 шт. Посудомоечная машина (45 см) Midea M45FD-0905 Набор кухонных ножей Rondell RD-462 – 1 шт. Вытяжка плоская 50 см ShindoMetida 50 SS – 1 шт. Холодильник однодверныйIndesit MT 08 – 1 шт. Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт. МультирезкаMoulinex Fresh Express Cube DJ905832 – 1 шт. Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O – 1 шт. Овоскоп (определитель качества яиц) – 1 шт. Стерилизатор для ножей «СТУ» вместимость 12 ножей – 1 шт. Измельчитель сыра Liloma CG 55 SH – 1 шт. Слайсер HBS-220A Royal – 1 шт. Поверхность жарочная WY-818 – 1 шт. Электронные микроскопы Микроскоп цифровой Levenhuk D50L NG – 1 шт. Микроскоп цифровой Levenhuk D2L– 1 шт</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева 310</p>
3	<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 гМСOffice 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip</p>	<p>433511, Ульяновская область г. Димитровград, ул. Куйбышева 310</p>

4	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съемное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании</p>	<p>433511, Ульяновская область г. Димитровград, ул. Куйбышева 310</p>
5	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))</p>	<p>433511, Ульяновская область г. Димитровград, ул. Куйбышева 310</p>

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания,. утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1047 и профессионального стандарта "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н).

Автор: Починова Т.В.

Рецензент: Гафин М.М.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «10» мая 2022 г., протокол № 10

Зав. кафедрой «Технологий производства переработки и экспертизы проукции АПК»

д.т.н., доцент: Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств от «11» мая 2022 г., протокол № 11

Председатель методической комиссии: к.т.н., доцент Хохлов А.А.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии ФАЗРиПП
1	Последняя страница рабочей программы	Изменения в профессиональном стандарте "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н) Изменена формулировка трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/01.6»	10.05.2022 г., № 10 Шигапов И.И.	11.05.2022 г., № 10 Хохлов А.А.
2		Переименование инженерно экономического факультета в инженерно технологический факультет с 01.09.2022 г.	14.06.2022 Протокол №12 Шигапов И.И.	16.06.2022 93/ОС

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	П.8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	В раздел внесены изменения в части поступления новой литературы.	1.09.2023, № 1 Зав. кафедрой И.И.Шигапов	1.09.2023, № 11 Председатель метод. совета Хохлов А.А.