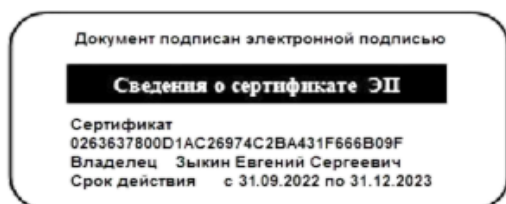


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А. СТОЛЫПИНА»



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ФАКУЛЬТАТИВА

РАБОЧАЯ ПРОФЕССИЯ: БАРМЕН

Направление подготовки: Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профили): Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ

Целями рабочей профессии Бармен является обеспечение студентов необходимыми теоретическими и практическими знаниями по организации работы баров: организация и развитие барного дела, новые технологии и формы обслуживания, практические навыки приготовления напитков.

2. ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ

Задачами рабочей профессии бармен являются получение навыков решения профессиональных задач в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- обеспечение студентов знаниями по характеристикам, технологии приготовления и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков;
- изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров;
- ознакомление с техникой подачи напитков, барменским «фрейрингом».

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Факультатив рабочая профессия относится к ФТД 03 основной профессиональной образовательной программы. В процессе освоения данной дисциплины обучающиеся формируют и демонстрируют следующие:

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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	Способен <i>организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания</i>	ИД-1 _{ПК1} Организует контроль за выполнением технологического процесса производства продукции общественного питания ИД-2 _{ПК1} Организует контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции общественного питания ИД-3 _{ПК1} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологических процессов производства продукции общественного питания	Знать: • методы организации контроля выполнением технологического процесса производства продукции общественного питания Уметь: • организовать технологический процесс производства продукции общественного питания Владеть: • навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологического процесса производства продукции общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Очная форма обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 1 зачёт. ед., 36 час, в т.ч. контактная работа 20 ч

Раздел дисциплины	Виды учебной работы студентов										Форма контроля
	Контактная работа					Самостоятельная работа					
	Всего	Лекции	Практ. занятия	Практическая подготовка	контроль самостоятельной работы	Всего	подготовка			подготовка к экзамену (зачету)	
							Подготовка как практик. занятиям,	подготовка докладов, рефератов, эссе,-	подготовка к тестированию,		
1 Классификация баров Оборудование и инвентарь бара.	4	2	2			2	1	1			Входной контроль
2. Классификация и виды напитков	4	2	2			3	1	1		1	круглый стол
3. Коктейли	4	2	2			1	1				решение практических заданий
4. Карта вин. Подбор вин к блюдам	4	2	2			2	1	1			Мастер-класс Контрольная работа решение практических заданий
5. Безалкогольные напитки	4	2	2			2	1	1			собеседование практических заданий
6. Крепкие напитки и пиво	4	2	2			2	1		1		решение практических заданий
7. Тонизирующие и прохладительные напитки. Способы заваривания и подачи чая, кофе. Характеристика и приготовление сиропов и морсов.	8	4	4			2	1	1			решение практических заданий
8. Барменский фрейринг. Подача счета.	4	2	2			3	1	1	1		коллоквиум
Промежуточная аттестация						1				1	Зачет
Всего по видам учебной работы	20,0	10	10			16	8	6	2	2	

заочная форма обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 1 зачёт.един., 36 час, в т.ч. контактная работа 13,15 ч.

Раздел дисциплины	Контактная работа					Самостоятельная работа					конт роль	Форма щего контроля
	Всего	Лекции	Практ. занятия	ксп	Индивидуальные консультации	Всего	Подготовкак практ занятия,	подготовка докладов, рефератов, эссе	подготовка к тестированию, собеседованию, круглый стол	Решение практических задач мастер-класс		
1 Классификация баров Оборудование и инвентарь бара.	1,018	0,5	0,5		0,018	9,1	1		1			Входной контроль
2. Классификация и виды напитков	1,018	0,5	0,5		0,018	9,1	1		1			Собеседование
3. Коктейли	1,018	0,5	0,5		0,018	14,1	1	5	1			доклад с презентацией
4. Карта вин. Подбор вин к блюдам	1,018	0,5	0,5		0,018	15,5	1		1	1,40		, мастер-класс
5. Безалкогольные напитки	1,018	0,5	0,5		0,018	9,1	1		1			собеседование
6. Крепкие напитки и пиво	1,02	0,5	0,5		0,02	10,55	1		1	1,45		решение практических заданий
7. Тонизирующие и прохладительные напитки. Способы заваривания и подачи чая, кофе. Характеристика и приготовление сиропов и морсов.	1,02	0,5	0,5		0,02	8,9	1		1			Собеседование
8. Барменский фрейринг. Подача счета.	1,02	0,5	0,5		0,02	10,5	1		1			Собеседование тест
Промежуточная аттестация	1			1	0,15	4						Зачет
Всего по видам учебной работы	9,15	4	4	1	0,15	22,85	10	5	10	2,85		

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.

Практическая работа №1. «Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров».

В результате изучения темы слушатель должен:

Знать: классификацию баров, требования и особенности организации работы баров.

Уметь: применять профессиональные знания: ответственности, умелого распределения обязанностей обслуживающего персонала в барах, согласно их классификации, знания по эстетике интерьера, созданию 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. Вербальные и невербальные средства общения. Специальные приемы, используемые при обслуживании: Орудия труда. Барная электромеханика. Бумажная культура.

Практическая работа №2. «Оборудование и инвентарь бара».

В результате изучения темы слушатель должен:

Знать: основное и вспомогательное оборудование в барах, применяемый инвентарь.

Уметь: применять принципы сочетаемости блюд и напитков во время работы в барах и работать на основном и вспомогательном инвентаре и оборудовании в барах.

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.

Практическая работа №3. «Классификация и виды напитков».

В результате изучения темы слушатель должен:

Знать: классификацию и виды напитков, используемых в барах.

Уметь: дать характеристику по основным идентификационным параметрам алкогольных и безалкогольных напитков.

Тема 4. Коктейли.

Напитки, приготавливаемые большими порциями. Коктейли. Коктейли-диджесливы. Классические коктейли. Техника приготовления коктейлей. Многообразие рецептур способы приготовления и подачи коктейлей-аперитивов. Послеобеденные коктейли. Сливочные коктейли. Коктейли длинного глотка. Кислые коктейли. Коктейли короткого глотка. Моктейли. Гарнирование коктейлей. Коктейли-аперитивы.

Практическая работа №4. «Коктейли».

В результате изучения темы слушатель должен:

Знать: ассортимент коктейлей, предлагаемых в барах.

Уметь: приготовить классические коктейли, правильно их оформить и подать.

Тема 5. Карта вин. Подбор вин к блюдам.

Классификация вин. Общие и частные ошибки в винной карте. Сочетание вин с блюдами. Сочетание при контрасте, при аналогии. Французские, итальянские вина. Столовые, десертные, крепленные. Шампанское, игристые вина. Абсент. Крюшоны,

пунши. Глинтвейны, Эг-ноги. Джулепы, коблеры, тодди, слинги, фizes, дейзи, коллинзы, хайболы, кулеры, рикки, гроги, эг-ноги, сангари. Техника налива основных напитков. Фломбированный нунш. Рецептуры крюшонов.

Практическая работа №5. «Карта вин. Подбор вин к блюдам».

В результате изучения темы слушатель должен:

Знать: классификацию вин, общие и частные ошибки в винной карте, сочетание вин с блюдами.

Уметь: правильно следовать техники налива основных напитков.

Тема 6. Безалкогольные напитки.

Безалкогольные смешанные напитки. Приготовление и подача безалкогольных напитков с молоком, мороженым, физов, пуншей, джулепов, крюшонов, аперитивов, коблеров. Многообразие рецептур и способы приготовления смешанных безалкогольных напитков.

Практическая работа №6. «Безалкогольные напитки».

В результате изучения темы слушатель должен:

Знать: классификацию безалкогольных и смешанных напитков, рецептуры и способы приготовления смешанных безалкогольных напитков.

Уметь: приготовить и подать безалкогольные напитки с молоком, мороженым, физом, пунша, джулепа, крюшонона, аперитива, коблера.

Тема 7. Крепкие напитки и пиво

Алкольные 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.

Практическая работа №7. «Крепкие напитки и пиво».

В результате изучения темы слушатель должен:

Знать: классификацию алкольных напитков.

Уметь: подать водку, бренди, ром, виски, ликер, наливку, настойку, коньяк, бальзам согласно правилам; определять качество пива.

Тема 8. Тонизирующие и прохладительные напитки.

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

Практическая работа №8. «Тонизирующие и прохладительные напитки».

В результате изучения темы слушатель должен:

Знать: классификацию тонизирующих и прохладительных напитков.

Уметь: наливать тонизирующие и прохладительные напитки согласно порции.

Тема 9. Способы заваривания и подачи чая, кофе.

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

Практическая работа №9. «Способы заваривания и подачи чая, кофе».

В результате изучения темы слушатель должен:

Знать: классификацию чая, кофе, горячего шоколада, их ассортимент в барах.

Уметь: заваривать чай, варить кофе, горячий шоколад, подавать данные напитки согласно правилам, рисовать на молочной пене.

Тема 10 Характеристика и приготовление сиропов и морсов.

Классификация и основные характеристики приготовления сиропов и морсов. Основные способы приготовления. Правила подачи. Сочетания с другими блюдами и напитками в баре.

Практическая работа №10. «Характеристика и приготовление сиропов и морсов».

В результате изучения темы слушатель должен:

Знать: классификацию сиропов и морсов, их ассортимент в барах., их сочетания с блюдами.

Уметь: приготовить, налить и подать основные сиропы и морсы.

Тема 11 Барменский фрейринг. Подача счета.

Флейринг – его история, особенности, способы и методы. Правильная подача счета. Культура общения.

Практическая работа №11. «Барменский фрейринг. Подача счёта».

В результате изучения темы слушатель должен:

Знать: историю фрейринга, его особенности, способы и методы, правила подачи счета.

Уметь: применять на практике основные приемы фрейринга.

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ПРИ ПРЕПОДАВАНИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация занятий проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль и самостоятельная работа.

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.

1. Интерактивные лекции согласно темам раздела 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 технологические особенности, представлен информационный материал о качественных особенностях кулинарной продукции. Отдельные моменты студентами могут конспектироваться, презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

2.Круглый стол на тему «Основные модели питания населения планеты», требует подготовительной работы со стороны студентов, которые должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 7-8 минут, материал должен быть тщательно проработан. К проведению круглого стола привлекаются все желающие в нем участвовать студенты. Также для участия в круглом столе могут быть приглашены руководители организаций, представители предприятий общепита. После выступлений участники круглого стола задают докладчикам наиболее интересующие их вопросы. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам, в которой участвуют все присутствующие. После завершения дискуссии путём голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги круглого стола. Затем по результатам обсуждения одним из студентов готовится проект резюме, которое рассматривается и принимается участниками круглого стола. Резюме содержит предложения как теоретической, так и практической направленности, к которым пришли студенты в ходе обсуждения рассматриваемой темы, а также основные выводы.

3. Проведение *мастер-класса* по теме «Особенности технологического процесса приготовления блюда русской кухни», «Особенности технологического процесса приготовления блюда французской кухни», «Особенности технологического процесса приготовления блюда кухни Германии» технологом одного из предприятий общественного питания г. Ульяновска и Ульяновской области.

Самостоятельная работа студентов включает базовую и дополнительную части.

Базовая самостоятельная работа состоит в подготовке к текущим аудиторным занятиям и контрольным формам работы. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях, в особенностях его включенности в процесс деловых игр, в обсуждении процесса и

результатов деловых игр на практических занятиях, а также в качестве контрольных работ, тестовых заданий и других форм текущего контроля.

Базовая самостоятельная работа включает:

- работу с теоретическим материалом, предусматривающую проработку конспекта лекций и обязательной учебной литературы, поиск (подбор) литературы и электронных источников информации, необходимых для освоения тем дисциплины;

- подготовку к практическим занятиям, контрольной работе, к итоговому тестированию;

- подготовку к экзамену;

- написание рефератов по темам пропущенных занятий.

Дополнительная самостоятельная работа направлена на углубление и закрепление знаний и включает, прежде всего, подготовку выступлений с докладами по предлагаемой тематике.

Самостоятельная работа студентов складывается из:

- самостоятельной работы в учебное время,

- самостоятельной работы во внеурочное время, самостоятельной работы в Интернете.

Формы самостоятельной работы студентов в учебное время:

1. **Работа на лекции.** В контексте лекционных занятий по дисциплине преподаватель моделирует конкретные ситуации, в проигрывание которых вовлекается часть студентов с последующим (совместным с аудиторией) анализом их поведенческого и эмоционального реагирования. Функция студента на таких занятиях – не столько переработать готовую информацию, сколько активно включиться в открытие неизвестного для себя знания, в том числе на основе нового психологического индивидуального опыта.

2. **Работа на практических занятиях.** Преобладающая часть практических занятий по дисциплине проводится в интерактивных формах (деловые игры и т.п.), обеспечивающих погружение в контекст будущей профессиональной деятельности, побуждающих к самостоятельному поиску оптимального варианта поведения, принятия решения на основе анализа проживаемой ситуации.

Формы самостоятельной работы студентов во внеучебное время:

- проработка конспектов лекций и изучение обязательной и дополнительной литературы, подготовка к тестированию;

- подготовка сообщений к выступлениям с докладами, подготовка рефератов; самопроверка по тестам и др.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата созданного по дисциплине на платформе «Moodle» <https://moodle.ulsau.ru/enrol/index.php?id=9718>.

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 лиц относящихся к категории инвалидов и лиц 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 Университете 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 Университета 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

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного контроля знаний, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» 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.

Форма промежуточного контроля (по итогам изучения дисциплины) – *экзамен*.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

1. Лифанова С.П., Ерисанова О.Е., Гуляева Л.Ю. **Методическое пособие по изучению дисциплины «Кухни мира»:** для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04. – «Технология продукция и организация общественного питания» Профиль подготовки «Технология продукция и организация ресторанного бизнеса», квалификация выпускника «Бакалавр»

2. Лифанова С.П. **УМК по изучению дисциплины «Кухни мира»:** по изучению дисциплины для студентов факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация выпускника: бакалавр [Текст]: / С.П. Лифанова, Е.О. Ерисанова [Электронный ресурс] – Ульяновск: УлГАУ им. П.А. Столыпина, – Режим доступа – [yhttp://lib.ugsha.ru/~elib/bak/260800/index.shtml](http://lib.ugsha.ru/~elib/bak/260800/index.shtml)

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

А) Основная литература:

1. Бредихина О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - СПб. :Троицкий мост, 2014. - 192 с.

2. Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учеб. пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — СПб.: ГИОРД, 2010. - 512 с

3. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Вытовтов А.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15947>

4. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Текст]: рекомендовано УМО по товароведению и экспертизе товаров (область применения: товароведная оценка качества товаров на этапах товародвижения, хранения и реализации) в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза" / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.

5. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ Ершов В.Д.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15943>

6. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по товароведению и экспертизе товаров в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по торговым специальностям / В. Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 232 с.

7. Иванова Л.А. Пищевая биотехнология. – М.КолосС. -2008. – 472с. (Учебник для студентов высших учебных заведений, Часть 1, Часть 2).

8. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>

9. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с.

10. Рубина Е.М. Санитария и гигиена питания [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организации общественного питания" / Е. А. Рубина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2011. - 272 с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат). – ISBN 978-5-7695-8060-4.

11. Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Текст]: учебное пособие. Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений / Н. А. Тихомирова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 448 с.

12. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 248 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14055>

б) Дополнительная литература:

1. Куцаков В.Е. Холодильная технология пищевых продуктов. Часть 3. Биохимические и физико-химические основы [Электронный ресурс]: учебник/ В.Е. Куцакова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15958> .

2. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 192 с.

13. Рязанова О.А. Товароведение продуктов детского питания [Текст]: рекомендовано Минэкономразвития РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов/ О.А. Рязанова, М.А. Николаева. - М.: Омега-Л; М.: Деловая литература, 2003. - 144 с. – ISBN 5-901386-75-2.

в) информационные справочные системы (редакция 11.05.2022)

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 ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. 3.

3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.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>

11. Федеральная служба государственной регистрации, кадастра и картографии- URL: <http://www.rosreestr73.ru>

12. Кулинария <https://go.mail.ru/search.ru>

13. Кухни мира <https://kuking.net/cuisine.htm>

9.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕОБЕСПЕЧЕНИЕДИСЦИПЛИНЫ

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	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 (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
ФТД 03 Рабочая профессия Бармен	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 66мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDI AI-82SA-1 шт; Монитор – Samsung-1 шт; Проектор BENQ MX-1 шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: Calculate Linux; Интернет браузер: Firefox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа:	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310

	<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»</p> <p>Барная стойка – 1 шт.Шкаф (буфет) – 1 шт. – 1 шт.</p> <p>Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт. Стол производственный с бортом 1,2 х 0,7 – 1 шт.Стол производственный с бортом 1.5 х 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 каймойПХВ 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-0905Набор 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 – 1шт. 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, д.310</p>
--	--	---

2	Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Мб - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г.	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
---	---	--

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 продукции 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.