

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.04.2021 10:20:43
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f03fe1ba772f773812

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»




СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
/Попова О.М./
«16» апр 2021 г

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета
ветеринарной медицины, пищевых и
биотехнологий
/Попова О.М./
«21» апр 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| | |
|-----------------------------------|--|
| Дисциплина | ТЕХНОЛОГИЯ БАРНОГО СЕРВИСА НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ |
| Направление подготовки | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология и организация предприятий общественного питания |
| Квалификация (степень) выпускника | Бакалавр |
| Нормативный срок обучения | 4 года |
| Форма обучения | Очная |

Разработчик(и): доцент, к.б.н.. Рысмухамбетова Г.Е. 
(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» является формирование у обучающихся практических навыков в организации работы и обслуживания различных баров, технологии смешанных напитков и коктейлей, опираясь на теоретические знания о характеристиках алкогольных и безалкогольных напитков, деликатесных продуктов и блюд.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» дисциплина «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» относится к дисциплинам вариативной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемыми предшествующими дисциплинами, практиками: «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания», «Экономика», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания».

Дисциплина «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» является базовой для изучения следующих дисциплин «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация кейтеринга», а также для прохождения преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

| № п/п | Код компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | Индикаторы достижения компетенций | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: | | |
|-------|-----------------|--|---|--|---|--|
| | | | | знать | уметь | владеть |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | ПК-2 | Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания | ПК-2.2 Координирует процессы оказания услуг, обслуживания потребителей | классификацию баров и принципы их функционирования; виды барной посуды, инвентаря, оборудования; должностные инструкции персонала бара | составлять и оформлять барную карту с учетом специфики предприятия и/или проводимого мероприятия; осуществлять подбор персонала | навыками работы с современными видами технологического оборудования индустрии питания; приемами по организации обслуживания потребителей в барах с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов |
| 2 | ПК-4 | Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания | ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания ПК-4.5 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим | последние достижения в отрасли научной организации труда бармена, в том числе и заграничный опыт решения проблемы | внедрять новейшие прогрессивные технологии с целью повышения уровня обслуживания | навыками поиска и внедрения новых эксклюзивных услуг в барном сервисе |

| | | | | | | |
|--|--|--|---------------------------------|--|--|--|
| | | | картам, техническим условиям | | | |
|--|--|--|---------------------------------|--|--|--|

**4. Объем, структура и содержание дисциплины
«Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»**
Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

Объем дисциплины

| | Всего | Количество часов | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------|---------------------|---|---|---|---|---|------|---|
| | | в т.ч. по семестрам | | | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Контактная работа – всего, в т.ч.: | 52,1 | | | | | | | 52,1 | |
| <i>аудиторная работа:</i> | 52 | | | | | | | 52 | |
| лекции | 18 | | | | | | | 18 | |
| лабораторные | 34 | | | | | | | 34 | |
| практические | х | | | | | | | х | |
| <i>промежуточная аттестация</i> | 0,1 | | | | | | | 0,1 | |
| <i>контроль</i> | х | | | | | | | х | |
| Самостоятельная работа | 19,9 | | | | | | | 19,9 | |
| Форма итогового контроля | х | | | | | | | зач. | |
| Курсовой проект (работа) | х | | | | | | | х | |

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»

| № п/п | Тема занятия. Содержание | Нед еля сем естр а | Контактная работа | | | Самосто ятельная работа | Контроль | |
|-----------|---|-----------------------------|----------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|----------|----------|
| | | | Вид занятия | Форма проведения | Количество часов | Количество часов | Вид | Форма |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 7 семестр | | | | | | | | |
| 1. | 1.Организация обслуживания посетителей в баре. | 1 | Л | Т | 2 | 1 | ВК | ПО |
| 2 | 2.Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей | 2 | Л | В | 4 | 1 | ТК | УО |
| 3 | Посуда, приборы, белье в баре, ассортимент. | 1-2 | ЛЗ | Т | 4 | 1 | ТК | УО ЛР |
| 4 | 3.Характеристики компонентов, входящие в состав коктейлей | 3 | Л | В | 4 | 1 | ТК | УО |
| 5 | Технология приготовления безалкогольных коктейлей. Определение и классификация* | 3 | ЛЗ | М | 2 | 1 | РК | ПО ЛР |
| 6 | 4.Способы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей | 4 | Л | Т | 4 | 1 | ТК | УО |
| 7 | Технология приготовления коротких и средних коктейлей. Определение и классификация* | 4 | ЛЗ | М | 4 | 1 | ТК | УО ЛР |
| 8 | 5.Безалкогольные горячие напитки. Украшение коктейлей. Закуски к смешанным напиткам | 5 | Л | ПК | 4 | 1 | ТР | Р |
| 9 | Технология приготовления и подачи | 5 | ЛЗ | М | 4 | 1 | ТК | УО |

| | | | | | | | | | |
|----|--|----|----|----|------|------|----------|----------|----|
| | оригинальных коктейлей* | | | | | | | | ЛР |
| 10 | Технология приготовления коротких смешанных напитков | 6 | ЛЗ | М | 4 | 2 | РК | ПО ЛР | |
| 11 | Технология приготовления и подачи групповых смешанных напитков | 7 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ТК | УО ЛР | |
| 12 | Технология приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей. Молочные длинные смешанные напитки. | 8 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ТК | УО ЛР | |
| 13 | Приготовление горячих напитков (чай, кофе) | 9 | ЛЗ | М | 4 | 2 | РК | ПО ЛР | |
| 14 | Приготовление горячих напитков (чай, кофе) | 10 | ЛЗ | ПК | 4 | 2,9 | ТК | Т ЛР | |
| 15 | Выходной контроль | | | | 0,1 | | Вых К | 3 | |
| | Итого: | | | | 52,1 | 19,9 | | | |

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, ПК – лекция-пресс-конференция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, ЛР-лабораторная работа, Т – тестирование, Р – реферат, З – зачет.

* Занятия с участием производственника

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: моделирование по темам - «Технология приготовления безалкогольных коктейлей. Определение и классификация»; «Технология приготовления коротких и средних коктейлей. Определение и классификация»; «Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей» с барменом действующего предприятия общественного питания.

Лекционные занятия проводятся 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, и контролируется преподавателем.

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков и умений:

- по подбору необходимой посуды, инвентаря, оборудования;

- по организации обслуживания потребителей в барах с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов;
- оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей;
- по приготовлению и оформлению коктейлей и напитков;
- составления барной карты.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы - моделирование, пресс-конференция.

Лабораторные занятия, проводимые в виде моделирования, позволяют ознакомиться с основными понятиями, определениями и терминами; современной технологией, формами и методами обслуживания; видами современной барной посуды, инвентаря и оборудованием; правилами оформления расчетов за оказание услуг, отчетности и внутренней документации; требованиями к персоналу, в том числе, согласно, международного стандарта; обучиться приготовлению смешанных напитков (коктейли), горячих напитков (чай, кофе) и закусок несложного приготовления, а также подготовке бара к обслуживанию.

Групповая работа на лабораторных занятиях развивает такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованных аудиториях.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса и выполнение реферата с дальнейшим представлением его.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в итоговую аттестацию.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке | Автор(ы) | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|-------|--|--|----------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Любецкая, Т.Р. Барное дело. учебник. https://e.lanbook.com/book/103739 . | Любецкая Т.Р. | Москва: Дашков и К, 2018. | 1-5 |
| 2 | Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков. учебное пособие. https://e.lanbook.com/book/107062 . | Родионова Л.Я., Ольховатов Е.А., Степовой А.В. | Санкт-Петербург: Лань, 2018 | 1-5 |

б) дополнительная литература

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке | Автор(ы) | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4.3) |
|-------|---|--|----------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Профессия официант-бармен. Учебное пособие (eBook) Интерпрессервис, 2006 Список форматов: fb2.zip, html.zip, txt, txt.zip, rtf.zip, a4.pdf, ab.pdf, isilo3.pdb, doc.prc.zip, lit, rb, mobi.prc, lrf, epub // Поставщик контента: ООО "Литрес" //Правообладатель: Интерпрессервис. | Шамкуть О.В. | | 1-5 |
| 2. | Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие. https://e.lanbook.com/book/109628 | Родионова Л.Я., Ольховатов Е.А., Степовой А.В. | Санкт-Петербург: Лань, 2018 | 1-5 |
| 3 | Технология барного сервиса на предприятии общественного питания. Практикум по выполнению лабораторных работ для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология и организация предприятий общественного питания» | Рысмухамбетова Г.Е., Белова М.В., Белоглазова К.Е., Макарова С.Ю., Стрижевская В.Н., Ушакова Ю.В. | Саратов, ИЦ «Наука», 2019 | 1-5 |

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>
2. Официальный сайт Президента Российской Федерации // www.kremlin.ru.
3. Официальный сайт Правительства Российской Федерации <http://government.ru/>
4. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики // www.gks.ru.
5. Официальный сайт Роспотребнадзора РФ Режим доступа: rospotrebnadzor.ru.com.

г) периодические издания

1. Журнал Вопросы питания. Режим доступа: <http://vp.geotar.ru>.
2. Журнал. Гастрономъ. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/page/zhurnal-gastronom>.
3. Пиво и напитки. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>
4. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. Журнал. Режим доступа: <http://www.spriunion.ru/journals/>
5. Пищевая промышленность. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pishchevaya-promyshlennost>.

6. Товаровед продовольственных товаров. Журнал. Режим доступа: <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>
7. Хранение и переработка сельхозсырья. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>
8. Хлебопечение России. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii>
9. Шеф-арт. Журнал. Режим доступа: <http://chefs-art.com>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

1. Бармен Сити. Информационный сайт для барменов. Режим доступа: <https://barmancity.com>.
2. Всё для общепита в России. Режим доступа: <https://www.pitportal.ru>.
3. Комплекс бар. Профессиональное комплексное обслуживание предприятий питания. Режим доступа: <http://www.complexbar.ru>.
4. Практика. Оборудование для предприятий общественного питания. Режим доступа: <https://ресторан.ru>.
5. KofeBook - журнал кофемана. Режим доступ: <http://kofebook.ru>.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://read.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и

рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

ж) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы | Тип программы |
|-------|--|--|---|
| 1 | Все темы дисциплины | Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word). Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE 1 Y Acadmc Ent. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-164 от 16.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-154 от 19.12.2017 г. | Вспомогательное программное обеспечение |
| 2 | Все темы дисциплины | ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-162 от 12.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-153 от 18.12.2017 г. | Вспомогательное программное обеспечение |

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для выполнения лабораторных работ имеются лаборатории № 142 и 151, оснащенные комплектом необходимого технологического оборудования (механическим, холодильным, тепловым, вспомогательным).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают 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.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов
питания»
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

| Наименование программы | Примечание |
|---|---|
| ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г. | Срок действия контракта истек |
| Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г. | Переход на новое лицензионное программное обеспечение |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины


е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы | Тип программы | Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения |
|-------|--|---|-----------------|--|
| 1 | Все темы дисциплины | <p>Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г</p> | Вспомогательная | <p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p> |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» на 2020/2021 учебный год:

В рабочую программу дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» внесены следующие изменения:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
а) основная литература (библиотека СГАУ)**

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке | Автор(ы) | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|-------|--|--|----------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Любецкая, Т.Р. Барное дело. учебник. https://e.lanbook.com/book/103739 . | Любецкая Т.Р. | Москва: Дашков и К, 2018. | 1-5 |
| 2 | Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков. учебное пособие. https://e.lanbook.com/book/107062 . | Родионова Л.Я., Ольховатов Е.А., Степовой А.В. | Санкт-Петербург: Лань, 2018 | 1-5 |
| 3 | Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник. e.lanbook.com/book/138158 | Родионова Л.Я., Ольховатов Е.А., Степовой А.В. | Санкт-Петербург: Лань, 2020 | 1-5 |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Зав. кафедрой ТПП



(подпись)

Попова О.М.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины
«Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» на
2021/2022 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке | Автор(ы) | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|-------|---|--|------------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Любецкая, Т.Р. Барное дело. учебник. https://e.lanbook.com/book/103739 . | Любецкая Т.Р. | Москва: Дашков и К, 2018. | 1-5 |
| 2 | Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков. учебное пособие. https://e.lanbook.com/book/107062 . | Родионова Л.Я., Ольховатов Е.А., Степовой А.В. | Санкт-Петербург: Лань, 2018 | 1-5 |
| 3 | Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник. e.lanbook.com/book/138158 | Родионова Л.Я., Ольховатов Е.А., Степовой А.В. | Санкт-Петербург: Лань, 2020 | 1-5 |
| 4 | Технология барного сервиса на предприятии общественного питания. Практикум по выполнению лабораторных работ для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология и организация предприятий общественного питания» | Рысмухамбетова Г.Е., Белова М.В., Белоглазова К.Е., Макарова С.Ю., Стрижевская В.Н., Ушакова Ю.В. | Саратов, ИЦ «Наука», 2019 | 1-5 |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой


(подпись)

Н.Л. Моргунова