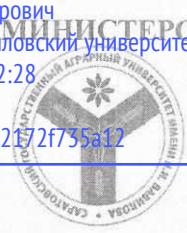


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.04.2019 12:02:28
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba21e72f735a12



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./
« 27 » августа 2019 г

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора Института заочного
обучения и дополнительного
образования
/Никишанов А.Н./
« 28 » августа 2019 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| | |
|-----------------------------------|--|
| Дисциплина | ТЕХНОЛОГИЯ И ТЕХНИКА РАБОТЫ БАРИСТА |
| 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 | Заочная |

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

(подпись)

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология и техника работы бариста» является формирование у обучающихся практических навыков в области технологии кофе, напитков и коктейлей на основе кофе, опираясь на приобретенные знания и умения профессионального бариста.

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 и техника работы бариста» относится к дисциплинам по выбору вариативной части ФТД.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые 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 и техника работы бариста» является базовой 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) | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: | | |
|-------|-----------------|---|--|--|---|
| | | | знать | уметь | владеть |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | ПК-1 | способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания | общие сведения о видах кофе, а также напитках и коктейлей на основе кофе; технологию приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей на основе кофе; стили, виды и методы подачи кофейных напитков и коктейлей | готовить кофе «Эспрессо», а также все напитки и коктейли на основе кофе «Эспрессо», оценивать оттенки вкуса (каптестинг), балансировать помол, температуру воды, давление в кофе-машине, количество кофе в расчёте на одну чашку, силу утрамбовывания и время прохождения воды, рисовать на кофейной пенке (искусство латте-арт) | навыками всестороннего понимания кофейных смесей (знание сортов кофе, условий и места произрастания кофе, ароматов, характерных для определённой степени обжарки зёрен); навыками межличностного общения и этикета; профессиональной терминологией. |
| 2 | ПК-4 | готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | ассортимент и назначение посуды для подачи кофе; правила учета и хранения аксессуаров, инструментов и оборудования для приготовления кофе; технику и правила подготовки к работе оборудования, аксессуаров, инструментов и их мойки; приемы полировки посуды; должностные инструкции бариста | подготавливать оборудование для приготовления кофе; составлять и оформлять кофейную карту с учетом специфики предприятия; осуществлять подбор персонала и контроль за его работой | навыками работы с современными видами кофейного оборудования; приемами по организации обслуживания потребителей в предприятиях индустрии питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов |
| 3 | ПК-25 | способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | последние достижения в отрасли научной организации труда бариста, в том числе и заграничный опыт | внедрять новейшие прогрессивные технологии с целью повышения уровня обслуживания | навыками поиска и внедрения новых эксклюзивных услуг в индустрии питания |

4. Объем, структура и содержание дисциплины «Технология и техника работы бариста»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетная единица, 36 часов.

Таблица 2

| | Объем дисциплины | | | | | |
|-----------------------------------|------------------|------------------|---|---|---|------|
| | Всего | Количество часов | | | | |
| | | в т.ч. по годам | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Контактная работа – всего, в т.ч. | 4,1 | | | | | 4,1 |
| <i>аудиторная работа:</i> | 4 | | | | | 4 |
| лекции | х | | | | | х |
| лабораторные | 4 | | | | | 4 |
| практические | х | | | | | х |
| <i>промежуточная аттестация</i> | 0,1 | | | | | 0,1 |
| <i>контроль</i> | х | | | | | х |
| Самостоятельная работа | 31,9 | | | | | 31,9 |
| Форма итогового контроля | х | | | | | зач. |
| Курсовой проект (работа) | х | | | | | х |

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Технология и техника работы бариста»

| № п/п | Тема занятия. Содержание | Неделя семестра | Контактная работа | | | Самостоятельная работа | Контроль | |
|-------|--|-----------------|-------------------|------------------|------------------|------------------------|----------|--------------------------|
| | | | Вид занятия | Форма проведения | Количество часов | Количество часов | Вид | Форма |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 5 год | | | | | | | | |
| 1 | 1.Оборудование для приготовления кофе. Посуда, инвентарь, приборы для приготовления, подачи кофе и коктейлей на основе кофе. | 1 | ЛЗ | Т | 2 | 16 | ВК ТК | ПО УО ЛР |
| 2 | 2.Приготовление кофе, напитков и коктейлей на основе кофе* | 2 | ЛЗ | М ПК | 2 | 15,9 | ТК | УО Р Т ПО ЛР |
| | Выходной контроль | | | | 0,1 | | Вых К | З |
| | Итого: | | | | 4,1 | 31,9 | | |

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: ЛЗ – лабораторное занятие.

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

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

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

* Занятия с участием производителя

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология и техника работы бариста» проводится по видам учебной работы: 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: «Приготовление эспрессо. Техника работы с молоком. Латте-арт*» с барменом предприятия общественного питания.

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков в сфере всестороннего понимания кофейных смесей (знание сортов кофе, мест произрастания зёрен, ароматов, характерных для определённой степени обжарки зёрен), приготовления напитков и коктейлей на основе кофе.

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 профессиональной терминологией бариста;
- подготавливать оборудование для приготовления кофе;
- обучиться технологии приготовления кофе «Эспрессо», а также напитков и коктейлей на основе кофе «Эспрессо»;
- оценивать оттенки вкуса (каптестинг), балансировать помол, температуру воды, давление в кофе-машине, количество кофе в расчёте на одну чашку, силу утрамбовывания и время прохождения воды;
- рисовать на кофейной пенке (искусство латте-арт).

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. | 1-2 |
| 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 | 1-2 |

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. | | 1-2 |
| 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 | 1-2 |
| 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 | 1-2 |

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 и техника работы бариста» 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 и техника работы бариста».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология и техника работы бариста»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология и техника работы бариста» включают в себя:

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 3.

*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 и техника работы бариста»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология и техника работы бариста» 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 и техника работы бариста» 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 и техника работы бариста»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины
«Технология и техника работы бариста» 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 OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint, Microsoft Visio Workspace, Microsoft Word 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 lMth 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 и техника работы бариста» 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 и техника работы бариста»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология и техника работы бариста» на 2020/2021 учебный год:

В рабочую программу дисциплины «Технология и техника работы бариста» 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. | 1-2 |
| 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 | 1-2 |
| 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 | 1-2 |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология и техника работы бариста» 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 и техника работы бариста»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология и техника работы бариста» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

| Наименование программы | Примечание |
|--|---|
| <p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational 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.</p> | <p>Срок действия контракта истек</p> |
| <p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p> | <p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p> |
| <p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p> | <p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p> |
| <p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p> | <p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p> |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология и техника работы бариста» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология и техника работы бариста»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины
«Технология и техника работы бариста» на 2021/2022 учебный год:

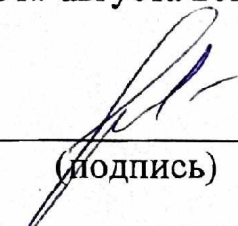
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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 |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология и техника работы бариста» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой



(подпись)

Н.Л. Моргунова