

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

Проскунина Ольга Васильевна

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.05 Барное дело

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Цель дисциплины

Приобретение студентами знаний и практических навыков в области организации работы бара, характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд, технологий приготовления смешанных напитков

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов владеет навыками навыками учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Барное дело» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 2 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Барное дело» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Введение в пищевую промышленность

Освоение дисциплины «Барное дело» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Научные основы производства продуктов питания

Научные основы производства продуктов функционального питания

Нутрициология

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы рационального питания

Проектирование и оборудование технологических объектов

Проектно-технологическая практика

Процессы и аппараты пищевых производств
 Санитария и гигиена питания
 Сенсорный анализ
 Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания
 Технология продукции общественного питания
 Товароведение продовольственных товаров
 Управление качеством и безопасностью пищевой продукции
 Физиология питания
 Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов
 Комплексное оснащение предприятий общественного питания
 НАССР в системе общественного питания (специализация)
 Оборудование предприятий общественного питания
 Организация производства и технология блюд азиатской кухни
 Организация производства и технология блюд европейской кухни
 Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах
 Проектирование предприятий общественного питания
 Русская национальная кухня
 Современные методы исследования качества
 Современные методы обработки пищевого сырья
 Технология и организация производства специализированного питания (специализация)
 Эстетика общественного питания
 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Барное дело» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
2	108/3	4	10		90	4	За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки		4	10		90		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
2	108/3			0.12			

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела (этапа) практики	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Раздел 1. Классификация и стили баров. Виды барной мебели, посуды и инвентаря									
1.1.	Классификация и стили баров. Виды барной мебели, посуды и инвентаря	2	4	2	2		15			
2.	2 раздел. Раздел 2. Организация обслуживания в барах. Требования к персоналу									
2.1.	Характеристика меню, карты вин и коктейлей бара. Организация снабжения баров	2	2		2		15			
3.	3 раздел. Раздел 3. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей									
3.1.	Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	2	4	2	2		30			
4.	4 раздел. Раздел 4. Галерея классических коктейлей									
4.1.	Галерея классических коктейлей	2	4		4		30			
5.	5 раздел. Промежуточная аттестация									
5.1.	Промежуточная аттестация	2								
	Промежуточная аттестация		За							
	Итого		108	4	10		90			
	Итого		108	4	10		90			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Классификация и стили баров. Виды барной мебели, посуды и инвентаря	Виды барной мебели и ее характеристика	2/2

Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Классификация смешанных напитков и коктейлей	2/-
Итого		4

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Классификация и стили баров. Виды барной мебели, посуды и инвентаря	Характеристика и назначение барной посуды и инвентаря.	Пр	2/-/2
Характеристика меню, карты вин и коктейлей бара. Организация снабжения баров	Характеристика меню, карты вин и коктейлей бара. Организация снабжения баров	Пр	2/2/2
Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Наполнители для смешанных напитков. Оформление коктейлей.	Пр	2/-/2
Галерея классических коктейлей	Рецепты коктейлей на основе водки и виски	Пр	2/2/2
Галерея классических коктейлей	Контрольная точка	Пр	2/-/2

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
Классификация и стили баров. Виды барной мебели, посуды и инвентаря	15
Характеристика меню, карты вин и коктейлей бара. Организация снабжения баров	15

Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	30
Галерея классических коктейлей	30

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Барное дело» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Барное дело».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Барное дело».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Барное дело».
4. Методические рекомендации по выполнению письменных работ ()
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Классификация и стили баров. Виды барной мебели, посуды и инвентаря			
2	Характеристика меню, карты вин и коктейлей бара. Организация снабжения баров			
3	Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей			
4	Галерея классических коктейлей			

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Барное дело»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ПК-1.2: Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Безопасность пищевой продукции		x			
	Биологическая безопасность товаров		x			
	НАССР в системе общественного питания (специализация)				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектно-технологическая практика			x	x	
	Санитария и гигиена питания			x		
	Сенсорный анализ			x		

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
	Современные методы исследования качества				x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли		x			
	Химия пищевых добавок		x			
	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов			x		
	Экологическая экспертиза товаров		x			

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Барное дело» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Барное дело» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
---------------------	---	--------------------------------

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Барное дело» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Барное дело»

Вопросы к зачету:

1. Охарактеризуйте ароматизирующую группу. Вермут, портвейн, мадера, херес: химический состав, особенности процесса производства.
2. Охарактеризуйте соковую (плодово-ягодную) группу, овощные соки: химический состав.
3. Охарактеризуйте эмульгаторную группу: молоко, сливки, сметана, яйцо.
4. Крепкоалкогольные битерсы, их химический состав, питательные свойства.
5. Классификация шампанских вин, особенности процесса их производства.
6. Охарактеризуйте пищевую ценность безалкогольных и слабоалкогольных напитков.
7. Плодово-ягодные соки: химический состав, вкусовые качества.
8. Ассортимент минеральных вод, их характеристика. Требования к качеству минеральных вод, условия и сроки их хранения.
9. Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения.
10. Ароматические и вкусовые вещества (мята, гвоздика и т.д.), их товароведческая характеристика и особенности применения.
11. Ассортимент безалкогольных смешанных напитков на основе: соков, сиропов, молока, сливок, мороженого, чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка и желтка яйца, меда, молочных продуктов.
12. Коктейли-аперитивы на базе ароматических вин. Особенности приготовления и подача.
13. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
14. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
15. Оригинальные коктейли, их определение и классификация. Формула построения.
16. Особенности приготовления, оформления и подачи оригинальных коктейлей.
17. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, способу подачи.
18. Особенности оформления коротких смешанных напитков, используемая посуда и правила подачи.
19. Приведите классификацию групповых смешанных напитков.

20. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
 21. Характеристика компонентов, участвующих в приготовлении молочных длинных смешанных напитков.
 22. Виды горячих напитков,готавливаемых и реализуемых в баре.
 23. Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
 24. Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков.
 25. Задачи дисциплины «Технология барного сервиса».
 26. Приведите классификацию баров.
 27. Приведите классификацию барной посуды.
 28. Опишите организацию снабжения баров.
 29. Охарактеризуйте основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.
 30. Перечислите последовательность подготовки бара к обслуживанию.
 31. Как проводится отчетность бармена.
 32. Приведите классификацию коктейлей по содержанию алкоголя.
 33. Приведите классификацию коктейлей по объему.
 34. Приведите классификацию коктейлей по назначению.
 35. Приведите классификацию коктейлей по технологии приготовления.
 36. Приведите классификацию коктейлей по использованию специфических компонентов.
 37. Приведите классификацию коктейлей по способу подачу.
 38. Дайте определение понятию «Коктейль»
 39. В чем заключается теория построения коктейлей.
 40. Каково значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара?
 41. Перечислите основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении смешанных напитков.
 42. Перечислите правила взбивания напитка в шейкере.
 43. Перечислите правила взбивания напитка в миксере.
 44. Перечислите требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.
 45. Перечислите способы оформления коктейлей.
 46. Какова характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
 47. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).
 48. Назначение наполнителя в коктейле и смешанном напитке.
 49. Какова характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.
 50. Водка: основные сорта, химический состав, технология производства.
 51. Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства.
 52. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности.
 52. Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
 54. Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
 55. Ром: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
 56. Коньяк: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
- Виноградные, фруктово-ягодные бренди.
57. Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство.
 58. Условия хранения и реализации вин.
 59. Какие рекомендуемые сопутствующие компоненты в приготовлении коктейлей на базе вин Вы знаете?
 60. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.

Практико-ориентированные задания:

1. Разработать архитектурное решения предприятия общественного питания (любой концепции).

2. Разработать цветовое решение и схему искусственного освещения предприятия общественно-го питания (любой концепции).
3. Разработать логистику организации всех видов уборки на предприятии общественного пита-ния.
4. Разработать логистику организации всех видов сервировки на предприятии общественного питания.
5. Предложить расчет потребности в тарелках для предприятия общественного питания в зави-симости от меню и концепции.
6. Предложить расчет потребности в рюмках и бокалах для предприятия общественного питания в зависимости от меню и концепции.
7. Предложить схему организации обслуживания банкета.
8. Предложить схему организации обслуживания банкета-фуршета и приема-коктейля.
9. Предложить схему организации обслуживания банкета для иностранных гостей.
10. Предложить схему подготовки предприятия общественного питания к приему гостей.

1. Эстетические требования к архитектуре предприятий общественного питания.
2. Эстетические требования к интерьеру ресторанов, кафе и др., к цветовому решению, освещенности, озеленению, расстановке мебели, к использованию декоративно-художественных средств и др.
3. Отделочные материалы при оформлении интерьера.
4. Виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемой при подаче хлеба и холодных закусок.
5. Посуда для подачи первых блюд.
6. Посуда для подачи вторых блюд.
7. Рюмки и бокалы для подачи белого, красного столовых вин и шампанского.
8. Основные виды столового белья.
9. Отличительные особенности сервировки в вечернее время.
10. Виды банкетов в зависимости от событий проведения торжества, по особенностям организации, по участию персонала и ассортименту блюд и напитков.
11. Характеристика банкета с полным и частичным обслуживанием официантами.
12. Чайные и кофейные сервизы.

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

- 1.Характеристика фарфоровой и фаянсовой столовой посуды;
- 2.Организация банкета-фуршета.

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

1. Разработать цветовое решение интерьера летнего кафе.

Типовая контрольная работа (аудиторная) для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

- 1.Эстетические требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу;
- 2.Характеристика «английского способа» подачи блюд.

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

1. Описать регламент банкетной сервировки стола с частичным обслуживанием официантами.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

- а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Барное дело» предусматривает изучение тем, в которых рассматриваются современные принципы организации технологического потока на перерабатывающих предприятиях, основные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов, современные технологии глубокой переработки вторичного сырья животного происхождения, а также контроль качества пищевой продукции, средства и методы управления качеством продукции.

Дисциплина связана с другими учебными дисциплинами, в которых изучаются безопасность пищевой продукции, технология хранения и переработки продукции животноводства, технология хранения и переработки продукции растениеводства и другие.

Дисциплина «Барное дело» предусматривает получение знаний в области организации технологического потока на перерабатывающих предприятиях, основных процессов пищевой технологии, их роли и влияния на качество пищевых продуктов, современных технологий глубокой переработки вторичного сырья животного происхождения, а также контроля качества пищевой продукции, средств и методов управления качеством продукции.

Лекционное занятие является одной из основных системообразующих форм организации учебного процесса. Лекция представляет собой систематическое, последовательное, монологическое изложение преподавателем - лектором учебного материала, как правило, теоретического характера. Результатом прослушивания лекции для студентов является конспект. При написании конспекта хорошо оставлять свободные места, предусмотреть поля, так как при проработке материала с использованием книги бывает необходимо дополнить или скорректировать записи. Такая работа с конспектом приводит к глубокому пониманию и освоению предмета.

Практические занятия проводятся в виде практических работ (обсуждение контрольных и проблемных вопросов, решение практико-ориентированных заданий, рассмотрение примеров из практики отечественных предприятий и т.п.). Дисциплина «Барное дело» носит прикладной характер, а следовательно, особое внимание при проведении практических занятий уделяется тем теоретическим положениям и практическим навыкам, которые могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Чтобы облегчить выполнение заданий, необходимо определить временные рамки. Еженедельная подготовка по данной учебной дисциплине требует временных затрат. Четкое фиксирование по времени регулярных дел, закрепление за ними одних и тех же часов – важный шаг к организации времени. При учете времени надо помнить об основной цели рационализации – получить наибольший эффект с наименьшими затратами. Учет – лишь средство для решения основной задачи: сэкономить время.

Важная роль в организации учебной деятельности отводится учебно-тематическому плану дисциплины, дающему представление не только о тематической последовательности изучения курса, но и о затратах времени, отводимом на изучение курса. Успешность освоения курса «Барное дело» во многом зависит от правильно спланированного времени при самостоятельной подготовке (в зависимости от специальности от 2–3 до 5 часов в неделю).

При подготовке к занятиям по данной дисциплине необходимо руководствоваться нормами времени на выполнение заданий. Например, при подготовке к занятию на проработку конспекта одной лекции, учебников, как правило, отводится от 0,5 часа до 2 часов, а на изучение первоисточников объемом 16 страниц печатного текста с составлением конспекта 1,5–2 часа, с составлением лишь плана около 1 часа.

Успешное изучение курса «Барное дело» предполагает активное, творческое участие студента на всех этапах ее освоения путем планомерной, повседневной работы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки рабочей программы, методических указаний и разработок, указанных в программе, особое внимание уделяется целям, задачам,

структуре и содержанию курса.

Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Начиная изучение курса, студенту необходимо:

- ознакомиться с программой, изучить список рекомендуемой литературы. К программе курса необходимо будет возвращаться постоянно, по мере усвоения каждой темы в отдельности, для того чтобы понять: достаточно ли полно изучены все вопросы;

- внимательно разобраться в структуре курса «Барное дело», в системе распределения учебного материала по видам занятий, формам контроля, чтобы иметь представление о курсе в целом, о лекционной и практической части всего курса изучения;

- обратиться к методическим пособиям по дисциплине, позволяющим ориентироваться в последовательности выполнения заданий.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа		
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		

	2. Учебная аудитория № 113/БТФ	113/БТФ	Оснащение: специализированная мебель. Камера холодильная сборно разборная с агрегатом, вакуумный упаковщик сыра, лира, пресс для сыра ручной, сепаратор – сливкоотделитель, маслоизготовитель, ванна длительной пастеризации. 100л, ванна моечная, ареометр для молока, ванна, объем 200литров, насос центробежный, тележка – чан, мясорубка Moulinex ME 401, водонагреватель Аристон, фризер для мягкого мороженого carpigiani 191/G BAR, миксер «Fimar», центрифуга для анализа молочной продукции Nova Safety, вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке СОМАТОС ММ
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Барное дело» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ доцент , канд. техн. наук Омаров Р.С.

Рецензенты

_____ доцент , канд. с.-х. наук Растоваров Е.И.

_____ доцент , канд. с.-х. наук Лесняк Т.С.

Рабочая программа дисциплины «Барное дело» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 16 от 18.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Сычева Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Барное дело» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 2 (ИДПО) протокол № 8 от 25.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____