

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 19.06.2023 10:55:54
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd31641c


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Орловский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ



Директор института развития сельских территорий и дополнительного образования

 Савкин В.И.
30» декабря 2022г.

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование программы: основная программа профессионального обучения «Бармен»

Составители:

Паршутина И.Г., д.э.н., профессор

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 33.013 «Официант, бармен», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н, зарегистрирован в Минюсте 11.04.2022 № 68146, а также предусматривает требования будущей профессиональной деятельности (в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках).

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Института развития сельских территорий и дополнительного образования
Протокол № 3 от «14» октября 2022 года.

Директор Института развития
сельских территорий и дополнительного образования
Савкин В.И., д.э.н., доцент

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Цели дисциплины: приобретение знаний в области санитарно-гигиенических требований к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре.

Задачи дисциплины: изучение роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; изучение усвояемости пищи и факторов, влияющих на нее; изучение санитарных требований к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

К освоению дисциплины (модуля) допускаются лица, имеющие основное общее образование.

2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Товароведение пищевых продуктов; Технология приготовления смешанных и горячих напитков, простых закусок; Организация и технология обслуживания в барах; Итоговая аттестация (квалификационный экзамен).

3. Формируемые компетенции

ПК-1 – способен осуществлять выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания (трудовая функция А/04.3)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание гостей в баре организации питания (трудовая функция В/03.4)

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час	в том числе			
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР	ПА
1	Основы физиологии питания	8	2	2	4	-
2	Санитария и гигиена питания	8	2	2	4	-
ПА	Промежуточная аттестация (зачет)	+	-	-	-	+
	Итого по дисциплине	16	4	4	8	+

Примечание:

Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

Содержание дисциплины

Тема 1. Основы физиологии питания

Энергетическая и биологическая ценность питания. Белки и их значение в питании. Жиры и их значение в питании. Углеводы и их значение в питании. Вода и ее значение в питании. Витамины и их значение в питании. Макро- микроэлементы и их значение в питании. Основы физиологии пищеварения. Значение и принципы лечебно-профилактического питания. Биологически активные добавки к пище. Генно-модифицированные продукты.

Тема 2. Санитария и гигиена питания

Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству предприятий общественного питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена и профилактические обследования работников предприятий. Санитарно-эпидемиологические мероприятия по профилактике кишечных инфекций, зооантропонозов, пищевых отравлений, гельминтозов; меры борьбы с ними. Качество продуктов. Гигиеническая оценка отдельных групп продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов: физиологическое, санитарно-гигиеническое и противоэпидемиологическое значение кулинарной обработки, и основные требования к ней.

5. Фонд оценочных средств

1. Энергетическая и биологическая ценность питания
2. Белки и их значение в питании
3. Жиры и их значение в питании
4. Углеводы и их значение в питании
5. Вода и ее значение в питании
6. Витамины и их значение в питании
7. Макро- микроэлементы и их значение в питании
8. Основы физиологии пищеварения
9. Значение и принципы лечебно-профилактического питания
10. Биологически активные добавки к пище
11. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды
12. Требования к благоустройству предприятий общественного питания
13. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания
14. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам
15. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания
16. Санитарно-эпидемиологические мероприятия по профилактике кишечных инфекций, зооантропонозов, пищевых отравлений, гельминтозов
17. Качество продуктов. Гигиеническая оценка отдельных групп продуктов
18. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов
19. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов
20. Генно-модифицированные продукты

Критерии оценивания

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, качественно проводит анализ необходимых материалов.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому курсу.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Перечень основной литературы:

1. Дроздова Т.М. Физиология питания: учебник / Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 351 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/4145.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Зурабина Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Зурабина Е.И. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84651.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы:

1. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие / Канивец И.А. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 180 с. — ISBN 978-985-503-657-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84882.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Периодические издания

1. Вопросы питания. Периодичность выхода: 1 раз в 2 месяца. ISSN (print): 0042-8833. ISSN (online): 2658-7440

2. Журнал BARNEWS (Барменская Ассоциации России) - [http:// barnewspress.ru/](http://barnewspress.ru/)

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)

4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (бессрочно)

7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)

8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)

9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)

10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)

11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>.

12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://government.ru/department/388/events/> (открытый доступ)

13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нурерmethod<http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	2	3
<p>Учебная аудитория № 2-210: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель, мультимедийное оборудование с выходом в интернет, комплект презентаций, интерактивная доска: concentus пульт делегата DCN-CON, DVD/VHS-плеер LD DC-778, адаптер U2K-L-Line, аудио процессор с цифровым подавителем обратной связи SHURE DFR11, видеоконференцсистема в составе: камера PowerCam Plus с кабелем-удлиннителем 15, документ-камера AverVision 530, камера IP Grandstream GXV -3601 HD SD 2.0, интерактивная доска обратной проекции Rear Projection SMART Board 2000i-dvx, комплект передатчика и приемника сигналов DVI/HDMI DVI 201 Tx/Rx, коммутатор-масштабатор видео и графики Kremer VP-725 DS, матричный коммутатор видео и графики Kremer VP-4*4, презентационный компьютер 4U в комплекте, преобразователи стандартов развертки и масштабирования Kremer VP-501x1, проектор Sanyo PLC-XF70, профессиональная двухканальная "вокальная" радиосистема SHURE SLX24/58, стереоусилитель звуковых сигналов Jedia JPA-2120CP, усилитель-распределитель 1:2 VGA, 400 МГц Kremer VP-200N экран с электроприводом, 4,27*3,2м Drapper Targa 534/210"320*427 MW</p>	<p>Microsoft Office 2013 стандарт Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic OLP версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год</p>
<p>Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная мебель, доска настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).</p>	<p>Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год</p>
<p>Учебная аудитория № 2-213Б: учебная аудитория для самостоятельной работы</p>	<p>Специализированная мебель, мультимедийное оборудование, интерактивная доска, ПК – 11 шт.</p>	<p>ООО "Лаборатория ММИС" визуальная студия тестирования, тестирование онлайн Microsoft Office 2010</p>

302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2		Standard версия 2010 Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год
---	--	---

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие / Степанова И.В. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-904406-08-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40890.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Терещук Л.В. Физиология питания: практикум / Терещук Л.В., Старовойтова К.В. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 108 с. — ISBN 978-5-89289-795-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/61284.html>

9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)

Обучающийся имеет неограниченный доступ к информационно-образовательной среде университета http://do3.orelsau.ru/user/edit/card/user_id/834

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Орловский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор института развития сельских
территорий и дополнительного
образования



В.И. Савкин Савкин В.И.

30 » декабря 2022г.

Товароведение пищевых продуктов

рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование программы: основная программа профессионального обучения «Бармен»

Составители:

Паршутина И.Г., д.э.н., профессор

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 33.013 «Официант, бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н, зарегистрирован в Минюсте 11.04.2022 № 68146, а также предусматривает требования будущей профессиональной деятельности (в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках).

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Института развития сельских территорий и дополнительного образования
Протокол № 3 от «14» октября 2022 года.

Директор Института развития
сельских территорий и дополнительного образования
Савкин В.И., д.э.н., доцент

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области товароведения пищевых продуктов.

Задачи дисциплины: изучение потребительских свойств товара и их изменение на всех этапах товароведения для насыщения предприятий торговли и общественного питания всеми видами продовольствия высокого качества и в широком ассортименте.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

К освоению дисциплины (модуля) допускаются лица, имеющие основное общее образование.

2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Технология приготовления смешанных и горячих напитков, простых закусок; Организация и технология обслуживания в барах; Итоговая аттестация (квалификационный экзамен).

3. Формируемые компетенции

ПК-1 – способен осуществлять выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания (трудовая функция А/04.3)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание гостей в баре организации питания (трудовая функция В/03.4)

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час	в том числе			
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР	ПА
1	Товароведение продуктов животного происхождения	8	2	2	4	-
2	Товароведение продуктов растительного происхождения	8	2	2	4	-
ПА	Промежуточная аттестация (зачет)	+	-	-	-	+
	Итого по дисциплине	16	4	4	8	+

Примечание:

Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

Содержание дисциплины

Тема 1. Товароведение продуктов животного происхождения

Классификация и потребительские свойства продовольственных товаров. Товароведение мяса и мясных продуктов. Товароведение рыбы и рыбных продуктов. Товароведная характеристика молока и кисломолочных продуктов. Товароведная характеристика сыров и сырных продуктов. Пищевая ценность. Ассортимент и характеристика. Условия хранения и сроки годности.

Тема 2. Товароведение продуктов растительного происхождения

Товароведение свежих плодов и овощей. Товароведение переработанных плодов и овощей. Товароведение зернобобовых продуктов. Товароведение пищевых концентратов.

Товароведение хлебобулочных изделий. Пищевая ценность. Ассортимент и характеристика. Условия хранения и сроки годности.

5. Фонд оценочных средств

1. Классификация и потребительские свойства продовольственных товаров
2. Товароведение мяса и мясных продуктов
3. Товароведение рыбы и рыбных продуктов
4. Товароведная характеристика молока и кисломолочных продуктов
5. Товароведная характеристика сыров и сырных продуктов
6. Пищевая ценность. Условия хранения и сроки годности
7. Товароведение свежих плодов и овощей
8. Товароведение переработанных плодов и овощей
9. Товароведение зернобобовых продуктов
10. Товароведение пищевых концентратов
11. Товароведение хлебобулочных изделий

Критерии оценивания

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, качественно проводит анализ необходимых материалов.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому курсу.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Перечень основной литературы:

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138155>

2. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов: 2019-08-14 / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122955>

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы:

1. Кременевская, М. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебно-методическое пособие / М. И. Кременевская. — Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. — 97 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91528> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания

1. Вопросы питания. Периодичность выхода: 1 раз в 2 месяца. ISSN (print): 0042-8833. ISSN (online): 2658-7440

2. Журнал BARNEWS (Барменская Ассоциация России) - <http://barnewspress.ru/>

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)
4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php> (бессрочно))
7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)
8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)
9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)
10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)
11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>.
12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://government.ru/department/388/events/> (открытый доступ)
13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Nuregmethod<http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	2	3
Учебная аудитория № 2-210: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная (учебная) мебель, мультимедийное оборудование с выходом в интернет, комплект презентаций, интерактивная доска: concenter пульт делегата DCN-CON, DVD/VHS-плеер LD DC-778, адаптер U2K-L-Line, аудио процессор с цифровым подавителем обратной связи SHURE DFR11, видеоконференцсистема в составе: камера PowerCam Plus с кабелем-удлиннителем 15, документ-камера AverVision 530, камера IP Grandstream GXV -3601 HD SD 2.0, интерактивная доска обратной проекции Rear Projection SMART Board 2000i-dvx, комплект передатчика и приемника сигналов DVI/HDMI DVI 201 Tx/Rx, коммутатор-масштабатор видео и графики Kremer VP-725 DS, матричный коммутатор видео и графики Kremer VP-4*4, презентационный компьютер 4U в комплекте, преобразователи стандартов развертки и масштабирования Kremer VP-501x1, проектор Sanyo PLC-XF70, профессиональная двухканальная "вокальная" радиосистема SHURE SLX24/58,	Microsoft Office 2013 стандарт Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic OLP версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год

	стереоусилитель звуковых сигналов Jedia JPA-2120CP, усилитель-распределитель 1:2 VGA, 400 МГц Kremer VP-200N экран с электроприводом, 4,27*3,2м Drapper Targa 534/210"320*427 MW	
Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, доска настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год
Учебная аудитория № 2-213Б: учебная аудитория для самостоятельной работы 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, оборудование, мультимедийное интерактивная доска, ПК – 11 шт.	ООО "Лаборатория ММИС" визуальная студия тестирования, тестирование онлайн Microsoft Office 2010 Standard версия 2010 Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения: учебное пособие / Нилова Л.П., Пилипенко Т.В., Выговтов А.А.. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-6042462-7-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/89204.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Терещук Л.В. Физиология питания: практикум / Терещук Л.В., Старовойтова К.В. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 108 с. — ISBN 978-5-89289-795-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/61284.html>

9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)

Обучающийся имеет неограниченный доступ к информационно-образовательной среде университета http://do3.orelsau.ru/user/edit/card/user_id/834

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Орловский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор института развития сельских
территорий и дополнительного
образования



Савкин В.И. Савкин В.И.

» *24 декабря* 2022г.

Технология приготовления смешанных и горячих напитков, простых закусок

рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование программы: основная программа профессионального обучения «Бармен»

Составители:

Паршутина И.Г., д.э.н., профессор

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 33.013 «Официант, бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н, зарегистрирован в Минюсте 11.04.2022 № 68146, а также предусматривает требования будущей профессиональной деятельности (в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках).

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Института развития сельских территорий и дополнительного образования
Протокол № 3 от «14» октября 2022 года.

Директор Института развития
сельских территорий и дополнительного образования
Савкин В.И., д.э.н., доцент

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области технологии приготовления смешанных и горячих напитков, простых закусок.

Задачи дисциплины: изучение характеристики алкогольных и безалкогольных напитков; изучение способов приготовления смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

К освоению дисциплины (модуля) допускаются лица, имеющие основное общее образование.

2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Организация и технология обслуживания в барах; Итоговая аттестация (квалификационный экзамен).

3. Формируемые компетенции

ПК-1 – способен осуществлять выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания (трудовая функция А/04.3)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание гостей в баре организации питания (трудовая функция В/03.4)

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час	в том числе			
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР	ПА
1	Технология приготовления смешанных и горячих напитков	10	2	4	4	-
2	Технология приготовления простых закусок	10	2	4	4	-
ПА	Промежуточная аттестация (зачет)	+	-	-	-	+
	Итого по дисциплине	20	4	8	8	+

Примечание:

Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

Содержание дисциплины

Тема 1. Технология приготовления смешанных и горячих напитков

Классификация напитков. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги). Холодные напитки (молоко и кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, квасы, ягоды, безалкогольные смешанные напитки). Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент. Безалкогольные смешанные напитки (крюшоны, аперитивы, молочные напитки). Напитки с мороженым. Физы. Коблеры. Джулепы. Эг-ноги. Холодные пунши. Требования к качеству напитков.

Тема 2. Технология приготовления простых закусок

Классификация. Ассортимент. Технология приготовления холодных блюд и закусок (бутерброды; салаты и винегреты; закуски из овощей и грибов; закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов; закуски из мяса, птицы, дичи, субпродуктов; банкетные

закуски). Горячие закуски из овощей и грибов, из рыбы и нерыбного водного сырья, из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и дичи. Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

5. Фонд оценочных средств

1. Классификация напитков
2. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги)
3. Холодные напитки (молоко и кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, квасы, ягоды, безалкогольные смешанные напитки)
4. Технология приготовления, правила подачи смешанных напитков
5. Технология приготовления, правила подачи горячих напитков
6. Безалкогольные смешанные напитки
7. Напитки с мороженым
8. Физы. Коблеры. Джулепы. Эг-ноги. Холодные пунши. Технология приготовления
9. Требования к качеству напитков
10. Классификация и ассортимент закусок
11. Технология приготовления простых закусок
12. Технология приготовления холодных блюд
13. Горячие закуски из овощей и грибов
14. Горячие закуски из рыбы и нерыбного водного сырья
15. Горячие закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и дичи
16. Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.

Критерии оценивания

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, качественно проводит анализ необходимых материалов.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому курсу.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Перечень основной литературы:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180957> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: учебное пособие / Мглинец А.И. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/75698.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы:

1. Мантрова, А. В. Технология и организация питания: учебное пособие / А. В. Мантрова. — Москва: РУТ (МИИТ), 2019. — 92 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175752> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Чернова, Е. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146839> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания

1. Вопросы питания. Периодичность выхода: 1 раз в 2 месяца. ISSN (print): 0042-8833. ISSN (online): 2658-7440

2. Журнал BARNEWS (Барменская Ассоциация России) - <http://barnewspress.ru/>

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)

4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (бессрочно)

7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)

8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)

9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)

10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)

11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>.

12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://government.ru/department/388/events/> (открытый доступ)

13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нурpermethd <http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	2	3
Учебная аудитория № 2-210: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных	Специализированная (учебная) мебель, мультимедийное оборудование с выходом в интернет, комплект презентаций, интерактивная доска: concentus пульт делегата DCN-CON, DVD/VHS-плеер LD DC-778, адаптер U2K-L-Line, аудио процессор с цифровым подавителем	Microsoft Office 2013 стандарт Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic OLP версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса —

<p>консультаций, текущего и промежуточной аттестации.</p> <p>302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>обратной связи SHURE DFR11, видеоконференцсистема в составе: камера PowerCam Plus с кабелем-удлиннителем 15, документ-камера AverVision 530, камера IP Grandstream GXV -3601 HD SD 2.0, интерактивная доска обратной проекции Rear Projection SMART Board 2000i-dvx, комплект передатчика и приемника сигналов DVI/HDMI DVI 201 Tx/Rx, коммутатор-масштабатор видео и графики Kremer VP-725 DS, матричный коммутатор видео и графики Kremer VP-4*4, презентационный компьютер 4U в комплекте, преобразователи стандартов развертки и масштабирования Kremer VP-501x1, проектор Sanyo PLC-XF70, профессиональная двухканальная "вокальная" радиосистема SHURE SLX24/58, стереоусилитель звуковых сигналов Jedia JPA-2120CP, усилитель-распределитель 1:2 VGA, 400 МГц Kremer VP-200N экран с электроприводом, 4,27*3,2м Drapper Targa 534/210"320*427 MW</p>	<p>Стандартный Russian Edition 2021 год</p>
<p>Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная мебель, доска настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).</p>	<p>Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год</p>
<p>Учебная аудитория № 2-213Б: учебная аудитория для самостоятельной работы</p> <p>302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная мебель, мультимедийное оборудование, интерактивная доска, ПК – 11 шт.</p>	<p>ООО "Лаборатория ММИС" визуальная студия тестирования, тестирование онлайн Microsoft Office 2010 Standard версия 2010 Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год</p>

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения: учебное пособие / Нилова Л.П., Пилипенко Т.В., Выговтов А.А.. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-6042462-7-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/89204.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Терещук Л.В. Физиология питания: практикум / Терещук Л.В., Старовойтова К.В. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 108 с. — ISBN 978-5-89289-795-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/61284.html>

9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)

Обучающийся имеет неограниченный доступ к информационно-образовательной среде университета http://do3.orelsau.ru/user/edit/card/user_id/834

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Орловский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор института развития сельских
территорий и дополнительного
образования



Савкин В.И. Савкин В.И.

» *декабря* 2022г.

Организация и технология обслуживания в барах
рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование программы: основная программа профессионального обучения «Бармен»

Составители:
Паршутина И.Г., д.э.н., профессор

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 33.013 «Официант, бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н, зарегистрирован в Минюсте 11.04.2022 № 68146, а также предусматривает требования будущей профессиональной деятельности (в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках).

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Института развития сельских территорий и дополнительного образования
Протокол № 3 от «14» октября 2022 года.

Директор Института развития
сельских территорий и дополнительного образования
Савкин В.И., д.э.н., доцент

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области видов и методов обслуживания в баре.

Задачи дисциплины: изучение порядка обслуживания потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

К освоению дисциплины (модуля) допускаются лица, имеющие основное общее образование.

2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Итоговая аттестация (квалификационный экзамен).

3. Формируемые компетенции

ПК-1 – способен осуществлять выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания (трудовая функция А/04.3)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание гостей в баре организации питания (трудовая функция В/03.4)

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час	в том числе			
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР	ПА
1	Классификация баров	8	2	2	4	-
2	Организация производственного процесса	8	2	2	4	-
ПА	Промежуточная аттестация (зачет)	+	-	-	-	+
	Итого по дисциплине	16	4	4	8	+

Примечание:

Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

Содержание дисциплины

Тема 1. Классификация баров. Характеристика баров (коктейль-бар, бар-раздача, винный бар, пивной бар, пул-бар, диско-бар, безалкогольные бары, лаунж-бар, лобби-бар, сервис-бар, кофейный бар, гриль-бар, молочный бар). Стили баров. Виды барной мебели, посуды и их характеристики. Барный инвентарь.

Тема 2. Организация производственного процесса

Организация обслуживания в барах. Методы и формы обслуживания в барах. Основные методы приготовления смешанных напитков (шейк, стир, билд, бленд). Должностные и функциональные обязанности обслуживающего персонала бара. Тенденции развития барного дела.

5. Фонд оценочных средств

1. Классификация баров
2. Характеристика баров
3. Стили баров
4. Виды барной мебели, посуды и их характеристики
5. Барный инвентарь
6. Организация обслуживания в барах
7. Методы и формы обслуживания в барах
8. Основные методы приготовления смешанных напитков
9. Должностные и функциональные обязанности обслуживающего персонала бара
10. Тенденции развития барного дела.

Критерии оценивания

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, качественно проводит анализ необходимых материалов.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому курсу.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Перечень основной литературы:

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. — 206 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40877.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/62516.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы:

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания

1. Вопросы питания. Периодичность выхода: 1 раз в 2 месяца. ISSN (print): 0042-8833. ISSN (online): 2658-7440

2. Журнал BARNEWS (Барменская Ассоциации России) - [http:// barnewspress.ru/](http://barnewspress.ru/)

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)
4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php> (бессрочно))
7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)
8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)
9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)
10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)
11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>.
12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://government.ru/department/388/events/> (открытый доступ)
13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Nuregmethod<http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	2	3
Учебная аудитория № 2-210: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная (учебная) мебель, мультимедийное оборудование с выходом в интернет, комплект презентаций, интерактивная доска: concetus пульт делегата DCN-CON, DVD/VHS-плеер LD DC-778, адаптер U2K-L-Line, аудио процессор с цифровым подавителем обратной связи SHURE DFR11, видеоконференцсистема в составе: камера PowerCam Plus с кабелем-удлиннителем 15, документ-камера AverVision 530, камера IP Grandstream GXV -3601 HD SD 2.0, интерактивная доска обратной проекции Rear Projection SMART Board 2000i-dvx, комплект передатчика и приемника сигналов DVI/HDMI DVI 201 Tx/Rx, коммутатор-масштабатор видео и графики Kremer VP-725 DS, матричный коммутатор видео и графики Kremer VP-4*4, презентационный компьютер 4U в комплекте, преобразователи стандартов развертки и масштабирования Kremer VP-501x1, проектор Sanyo PLC-XF70, профессиональная двухканальная "вокальная" радиосистема SHURE SLX24/58,	Microsoft Office 2013 стандарт Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic OLP версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год

	стереоусилитель звуковых сигналов Jedia JPA-2120CP, усилитель-распределитель 1:2 VGA, 400 МГц Kremer VP-200N экран с электроприводом, 4,27*3,2м Drapper Targa 534/210"320*427 MW	
Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, доска настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год
Учебная аудитория № 2-213Б: учебная аудитория для самостоятельной работы 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, оборудование, мультимедийное, интерактивная доска, ПК – 11 шт.	ООО "Лаборатория ММИС" визуальная студия тестирования, тестирование онлайн Microsoft Office 2010 Standard версия 2010 Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения: учебное пособие / Нилова Л.П., Пилипенко Т.В., Вытовтов А.А.. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-6042462-7-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/89204.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Чернова, Е. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146839> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)

Обучающийся имеет неограниченный доступ к информационно-образовательной среде университета http://do3.orelsau.ru/user/edit/card/user_id/834