

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»
Тамбовский филиал

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
_____С.В. Соловьев
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

БАРНОЕ ДЕЛО

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Тамбов – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Барное дело» сводится к формированию у обучающихся квалификации бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основные задачи курса:

- приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков по организации работы баров, по оказанию услуг в барах различных типов и классов;
- изучение характеристики вино-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам исследования пищевого сырья с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности и в соответствии с профессиональным стандартом 33.008 Руководитель предприятия питания.

Преподавание дисциплины (модуля) «Барное дело» осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Барное дело» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» Б1.В.ДВ.05.02.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Математики», «Физики», «Истории», «Физической и коллоидной химии», «Традиции и культура питания народов мира».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Производство общественного питания»; «Технология блюд национальной кухни»; «Организация специальных видов питания»; «Специальные виды обслуживания»; «Менеджмент и маркетинг»; «Проектирование предприятий общественного питания», «Контроль качества пищевой продукции», а также при прохождении производственной практики научно-исследовательской работы, и производственной преддипломной практики.

Преподавание дисциплины (модуля) «Барное дело» осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модуля), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В рамках изучения дисциплины, указанные компетенции соотносятся со следующими трудовыми функциями из профессиональных стандартов:

33.008 Руководитель предприятия питания	
Трудовая функция	Трудовые действия, необходимые умения и знания
Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (код – В/01.6)	Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)
Взаимодействие с по-	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг пред-

требителями и заинтересованными сторонами (код – В/02.6)	приятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам; Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон
Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (код –В/03.6)	Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Организация службы внутреннего контроля; Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников; Организация контроля исполнения персоналом принятых решений; Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

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.

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ОК-6 Знать: особенности работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия, предупреждать и конструктивно разрешать конфликтные ситуации в процессе профессиональной деятельности	Фрагментарные знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; отсутствие знаний конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности	Общие, но не структурированные знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; фрагментарные знания конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; знания методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности	Успешное знание особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; полное знание методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности
Уметь: работать в коллективе, толерантно воспри-	Частично освоенное умение работать в коллективе, толерантно вос-	В целом успешно, но не систематически осуществляемая работа в	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в про-	Сформированное умение работать в коллективе, толерантно воспри-

нимающая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; применять методы конструктивного разрешения конфликтных ситуаций	принимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; фрагментарное применение методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций	коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий, с применением методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций	фессиональной деятельности, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; применение методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций	мающие социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; применение методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций
Владеть: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	Демонстрирует низкий уровень владения приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	Демонстрирует частичное владение приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	Демонстрирует частичное владение без грубых ошибок приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	Демонстрирует владение на высоком уровне приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности
<u>ОПК-5</u> Знать: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Отсутствие знаний всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Фрагментарные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Общие, но не структурированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Сформированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Уметь: формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Отсутствие умения формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Частично освоенное умение формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Хорошо умеет формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Демонстрирует свободное умение самостоятельно формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Владеть: методами разработки производ-	Не владеет методами разработки производственной	Недостаточно владеет методами разработки произ-	В целом успешное, владение методами разработ-	Успешное владение методами разработки произ-

технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ства и технологии с учетом экологических последствий их применения	продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ства и технологии с учетом экологических последствий их применения
Владеть: 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	Частично владеет 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, допуская существенные ошибки	Недостаточно владеет 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	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение 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	Успешно владеет 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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать: характеристику компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей; виды посуды, инвентаря, инструментов бара, барных аксессуаров; порядок подготовки бара к обслуживанию; формы и методы обслуживания потребителей в барах; правила оформления расчетов за обслуживание; фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; как работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Уметь: обслуживать посетителей за барной стойкой готовыми безалкогольными и алкогольными напитками, кондитерскими и другими изделиями; соблюдать условия и сроки хранения алкогольной продукции, напитков и покупных товаров; вести необходимый учет, составлять товарный отчет; соблюдать правила безопасной эксплуатации применяемого в барах оборудования; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; принимать участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

Владеть: основными приемами работы бармена; санитарными требованиями к качеству, температуре подачи напитков и раздаче готовой продукции; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; 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.

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции			Общее количество компетенций
	ОК-6	ОПК-5	ПК-4	
Раздел 1. Общие сведения о барах, смешанных напитках и коктейлях.			x	1
Раздел 2. Классификация основных напитков бара.			x	1
Раздел 3. Основы построения и классификация смешанных напитков и коктейлей.		x	x	2
Раздел 4. Формы и методы обслуживания в барах.	x	x	x	3

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часов.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 3 курс	по заочной форме обучения 8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем	54	14
Аудиторные занятия, в т.ч.	54	16
лекции	18	8
практические занятия	36	8
Самостоятельная работа, в т.ч.	54	88
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	16	27
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	21	23
выполнение индивидуальных заданий	3	20
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	14	20
Контроль	-	4
Вид итогового контроля	зачет	зачет

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	1. Общие сведения о барах, смешанных напитках и коктейлях. 1.1. Типы баров и их характеристика. 1.2. Помещения бара и их оснащение. Посуда и инвентарь бара.	2	2	ПК-4

2	2. Классификация основных напитков бара. 2.1. Крепкоалкогольные напитки: водка, текила, джин, виски, ром, коньяк, бренди. 2.2. Среднеалкогольные напитки: вина столовые, крепленые, ароматизированные, пиво.	4	2	ПК-4
3	3. Основы построения и классификация смешанных напитков и коктейлей. 3.1. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. 3.2. Способы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей. 3.3. Холодные и горячие безалкогольные коктейли.	6	4	ОПК-5, ПК-4
4	4. Формы и методы обслуживания в барах. 4.1. Организация обслуживания в баре 4.2. Стили работы бармена. 4.3. Принципы составления и оформления карты вин и коктейлей бара	6		ОК-6, ОПК-5, ПК-4
ИТОГО		18	8	

4.3 Лабораторные работы – не предусмотрены

4.4 Практические занятия

№ раздела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Подготовка бара к обслуживанию клиентов	4	2	ПК-4
1	Приготовление безалкогольных смешанных напитков.	4		
2	Приготовление алкогольных смешанных напитков.	4	2	ПК-4
2	Приготовление средних и коротких смешанных напитков.	4		
2	Приготовление смешанных напитков на основе чая.	2	2	ОПК-5, ПК-4
3	Приготовление горячих и холодных смешанных напитков на основе кофе.	4		
3	Приготовление напитков для компании.	2	2	ОК-6, ОПК-5, ПК-4
3	Приготовление коктейлей-диджестивов.	2		
4	Экзотические коктейли.	2	2	ОК-6, ОПК-5, ПК-4
4	Эксклюзивные коктейли.	4		
4	Оформление карт вин и коктейлей	4	2	
ИТОГО		36	8	

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	6
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	6	5
	выполнение индивидуальных заданий	3	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	5
Раздел 2	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов	4	5

	лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)		
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	5	6
	выполнение индивидуальных заданий	-	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	4	5
Раздел 3	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	5
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	5	5
	выполнение индивидуальных заданий	-	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	4	5
Раздел 4	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	10
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	5	6
	выполнение индивидуальных заданий	-	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	4	5
ИТОГО		54	88

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Грачева Н.А. Методические рекомендации для обучающихся по работе с компонентами УМКД «Барное дело» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – Мичуринск, 2024.

2. Грачева Н.А. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Барное дело» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – Мичуринск, 2024.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы

Контрольная работа обучающихся по заочной форме обучения слагается из самостоятельных занятий вне института и работы в университете в период сессии.

Контрольная работа включает в себя материал программы курса и состоит из письменных ответов на 3 вопроса.

Контрольная работа выполняется по варианту, который находится в таблице номеров заданий для контрольных работ, на пересечении линий последней и предпоследней цифр зачетной книжки.

4.7 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Общие сведения о барах, смешанных напитках и коктейлях

Типы баров, их характеристика. Торговые помещения баров. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара. Коктейли и смешанные напитки.

Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Посуда и инвентарь бара. Виды и назначение барной посуды. Инвентарь и аксессуары бара. Международные единицы измерения жидкостей.

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.

Раздел 2. Классификация основных напитков бара.

Крепкоалкогольные напитки: водка, текила, джин, виски, ром, коньяк, бренди. История создания напитка, способ производства, ассортимент и классификация.

Среднеалкогольные напитки: вина столовые, крепленые, ароматизированные, пиво. История создания напитка, способ производства, ассортимент и классификация.

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.

Раздел 3. Основы построения смешанных напитков и коктейлей

Основные компоненты смешанных напитков и коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты смешанных напитков и коктейлей. Вкусоароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей. Наполнители и вспомогательные компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков.

Классификация смешанных напитков и коктейлей. Методы приготовления смешанных напитков. Оформление коктейлей.

Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Аперитивы и освежающие напитки. Молочные напитки и эг-ноги. Флипы. Физы. Напитки с фруктами, мороженым, сливками. Щербеты.

Приготовление алкогольных смешанных напитков.

Приготовление длинных смешанных напитков. Хайболы. Коллинзы. Кулеры. Рики. Швешесы.

Приготовление средних и коротких смешанных напитков.

Приготовление горячих смешанных напитков. Гроги и тодди. Холодные и горячие смешанные напитки на основе кофе. Горячие смешанные напитки на основе чая.

Приготовление напитков для компании. Пунши. Глинтвейны. Крюшоны и сангрия. Сбитни и медовые смешанные напитки.

Коктейли – аперитивы на основе крепких алкогольных напитков. Коктейли – аперитивы на основе ароматизированных вин.

Приготовление коктейлей – диджестивов. Коктейли групп сауэр и фрозен. Коктейли группы смэш. Приготовление коктейлей со сливками и с мороженым. Слоистые коктейли. Коктейли с шампанским. Коктейли группы ойстер. Коктейли группы кордиал. Коктейли фраппе и мист. Оригинальные коктейли с ликером «Самбука». Коктейли с абсентом.

Экзотические коктейли. Эксклюзивные коктейли.

Участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

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.

Раздел 4. Подготовка бара к обслуживанию

Барная стойка. Подготовительный этап обслуживания в баре. Подготовка оборудования бара к работе. Организация рабочего места бармена. Личная подготовка бармена. Приемы работы бармена за барной стойкой. Лед, его назначение и виды. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.

Составление и оформление карты бара. Карта вин. Карта коктейлей бара.

Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Стили работы бармена. Правила профессионального поведения бармена. Основной этап обслуживания в баре. Расчет с посетителями. Заключительный этап обслуживания в баре. Ответственность бармена и контроль за работой бара.

Работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых техно-

логических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

5. Образовательные технологии

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Слайдовые презентации. Электронные материалы.
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов на аудиторных занятиях, индивидуальные доклады, сообщения, тестирование, собеседования.
Самостоятельная работа	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов); подготовка к практическим занятиям, защите реферата; подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированный, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины «Барное дело» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с интерактивной доской и проектором обеспечены демонстрационными материалами (электронными презентациями), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике, на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Барное дело».

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Барное дело»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Раздел 1. Общие сведения о барах, смешанных напитках и коктейлях.	ПК-4	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	25 5 20
2	Раздел 2. Классификация основных напитков бара.	ПК-4	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	25 5 10
3	Раздел 3. Основы построения и классификация смешанных напитков и коктейлей.	ОПК-5, ПК-4	Тестовые задания Реферат	25 2

			Вопросы для зачета	10
4	Раздел 4. Формы и методы обслуживания в барах.	ОК-6, ОПК-5, ПК-4	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	25 3 10

6.2 Перечень вопросов к зачету

1. Правила работы в коллективе, толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
2. Категории баров, их характеристика (ПК-4).
3. Основное оборудование бара. Организация рабочего места бармена (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
4. Обязанности бармена. Каков ассортимент посуды бара, ее назначение (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
5. Формы обслуживания в барах (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
6. Характеристика пивного бара. (ПК-4).
7. Карта вин. Принципы ее составления (ПК-4).
8. Карта коктейлей. Принципы ее составления. (ПК-4).
9. Стили работы бармена (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
10. Как производится оформление счетов в баре. Виды расчета. (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
11. Обязанности бариста. (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
12. Социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
13. Виды и характеристика помещения бара. (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
14. Что такое меню баров и его содержание. (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
15. Основные международные единицы измерения жидкостей. Каково их соотношение. (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
16. Какова отчетная документация бармена. (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
17. Виноградные вина и их назначение. (ПК-4).
18. Сущность декантации вин. (ПК-4).
19. Сущность экспертизы вин. (ПК-4).
20. Культура потребления вин и напитков. (ПК-4).
21. Виды дегустации и их особенности. (ПК-4).
22. Базовые алкогольные напитки. (ПК-4).
23. Виды джина и их использование в качестве базы. (ПК-4).
24. История происхождения коньяка и ассортимент. (ПК-4).
25. Основные показатели и разновидности водки. (ПК-4).
26. Фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
27. Ликеры, их роль в составлении напитков. (ПК-4).
28. Использование рома при составлении смешанных напитков. (ОПК-5, ПК-4).
29. Ликеры. Использование при приготовлении коктейлей. (ОПК-5, ПК-4).
30. Ассортимент смешанных напитков. (ОПК-5, ПК-4).
31. Ассортимент натуральных вин. (ПК-4).
32. Ассортимент бренди. (ПК-4).
33. Пунш, глинтвейн и грог. Их отличия и особенности. (ПК-4).
34. Смешанные напитки на основе аперитивов. Их классификация. (ОПК-5, ПК-4).
35. Новые технологические процессы производства продукции питания (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
36. Способы приготовления коктейлей. (ОПК-5, ПК-4).
37. Технологические карты коктейлей. Особенности их составления. (ОПК-5, ПК-4).

38. Хейболы и кулеры. (ПК-4).
39. Как осуществляется оформление и подача коктейлей. (ОПК-5, ПК-4).
40. Общие рецептуры и технологии приготовления безалкогольных коктейлей. (ОПК-5, ПК-4).
41. Витаминные напитки из нетрадиционного сырья России. Их значение в рационе питания. (ПК-4).
42. Напитки с яйцом. Технология и особенности приготовления. (ПК-4).
43. История приготовления квасов в России. Их использование в питании. (ПК-4).
44. Приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
45. Физы и флипы. Их отличия и технологии приготовления. (ПК-4).
46. Значение и использование компотов в питании человека. (ПК-4).
47. Фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).
48. Особенности приготовления коктейлей для компании. (ОПК-5, ПК-4).
49. Роль соков в приготовлении коктейлей для торжества. (ОПК-5, ПК-4).
50. Технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. (ОК-6, ОПК-5, ПК-4).

6.3 Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг – 100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний обучающегося по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	- демонстрирует прекрасное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов дисциплины, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов - умеет ясно отвечать на вопрос, может быстро и безошибочно проиллюстрировать ответ собственными примерами; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания - свободно владеет терминологией из различных разделов дисциплины; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Тестовые задания (30-40 баллов) Реферат (7-10 баллов) Вопросы для зачета (38-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	- демонстрирует хорошее знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов дисциплины, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; фазы организации произ-	Тестовые задания (22-30 баллов) Реферат (6-7 баллов) Вопросы для зачета

	<p>водства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <ul style="list-style-type: none"> - умеет подобрать соответствующие примеры, чаще из имеющихся в учебных материалах; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания - владеет терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия 	(22-37 баллов)
<p>Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»</p>	<p>знает - отвечает только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов дисциплины только при наводящих вопросах экзаменатора;</p> <p>умеет - с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; примеры не всегда правильные;</p> <p>владеет - редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая различия; поверхностное владение фазами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>Тестовые задания (12-19 баллов)</p> <p>Реферат (5-6 баллов)</p> <p>Вопросы для зачета (18-24 балла)</p>
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»</p>	<p>не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки;</p> <p>умеет - неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы;</p> <p>не владеет терминологией</p>	<p>Тестовые задания (0-10 баллов)</p> <p>Реферат (0-4 балла)</p> <p>Вопросы для зачета (0-17 баллов)</p>

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная учебная литература:

1. Грачева Н.А. УМКД «Барное дело» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля Технология и организация специальных видов питания / Н.А. Грачева. – Мичуринск: Издательство Мичуринский ГАУ, 2024. - с. 250.

7.2 Дополнительная учебная литература:

1. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Барное дело» по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и организация специальных видов питания», авторы: Грачева Н.А., 2024.

7.3 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Методические указания для лабораторных занятий по дисциплине «Барное дело» по направлению подготовки 19.03.04. технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и организация специальных видов питания», авторы: Грачева Н.А., 2024.

2. Грачева Н.А. Методические указания для выполнения контрольных работ по дисциплине «Барное дело» для обучающихся по заочной форме / Мичуринск, 2024.

7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспе-	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=44	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 №

		чение"		35015	03641000082300000 7 срок действия: бес- срочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-4

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
4. Проектор СТ-180С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mesposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка MasapS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксер планетарный J-30 BFXinheFoodMachineCo.LTDг.м. JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК-150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

3. Помещение для самостоятельной работы(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Барное дело» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.т.н. Грачева Н.А.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 10 от 23 июня 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол №8 от 13 марта 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от «18» апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 9 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства.