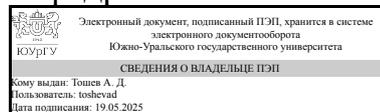


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** 1.Ф.ПО.15.01 Барное дело  
**для направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**уровень** Бакалавриат

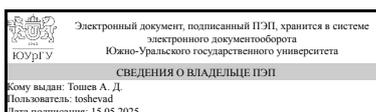
**профиль подготовки** Технология и организация предприятий питания

**форма обучения** очная

**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

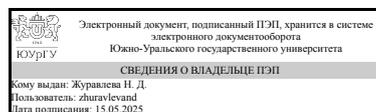
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

## **1. Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Кулинарный дизайн» является получение студентами знаний об искусстве украшения блюд, карвинге, способах нарезки пищевых продуктов, классификации, подачи и оформлении холодных и горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, напитков, мучных кондитерских и кулинарных изделий, классификации отделочных полуфабрикатов. Выпускник по направлению подготовки «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» в зависимости от вида профессиональной деятельности подготовлен к решению следующих профессиональных задач в производственно-технологической деятельности – осуществление контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования; в организационно-управленческой деятельности – оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции, осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания. Для решения данных задач инженер участвует в разработке и внедрении технологических процессов и режимов производства на выпускаемую продукцию; разрабатывает технологические нормативы, инструкции, схемы, карты технического уровня и качества продукции, вносит изменения в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства; изучает и анализирует научно-техническую информацию, достижения науки и техники в области технологии соответствующего производства, технические данные, показатели и результаты работы, обобщая и систематизируя их на базе современных технических средств; осуществляет постоянное профессиональное и личностное совершенствование, проходит повышение квалификации и переподготовку в соответствии со спецификой развития отрасли. В результате изучения дисциплины студенты должны иметь представление: - о инструментах необходимых для изготовления украшений из пищевых продуктов; - о сочетании вкусовых качеств, цветовой гаммы продуктов при производстве продукции общественного питания; - о классификации кулинарной продукции; - о способах нарезки продуктов питания; - о карвинге; - об украшении холодных, горячих закусок, вторых блюд, сладких блюд, напитков, мучных кондитерских изделий пищевыми продуктами.

### **Краткое содержание дисциплины**

Курс дисциплины «Кулинарный дизайн» включает следующие разделы: введение, предмет и задачи курса, сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы при использовании пищевых продуктов, инструменты и приспособления; украшение из овощей, характеристика и классификация овощных культур, способы нарезки овощей, выполнение орнаментов, фигур из овощей; украшения из фруктов, способы нарезки фруктов, классификация фруктов, выполнения фигур, составление композиции из фруктов; бутерброды, их классификация, продукты, используемые для приготовления бутербродов, способы нарезки хлеба, начинки для бутербродов; холодные и горячие закуски, их классификация, украшение для холодных и горячих закусок; супы, их классификация, украшение супов; вторые горячие блюда, их классификация, оформление и подача вторых горячих блюд; сладкие блюда и напитки, их классификация, оформление и подача; отделочные полуфабрикаты, их классификация, украшения из крема, шоколада, муки и сахара, карамели, желе,

помады и глазури; торты и пирожные, их классификация, оформление мучных кондитерских изделий, способы оформления изделий из теста, приготовление фигур из теста, способы оформления тортов и пирожных, картины, скульптуры из пищевых продуктов. Перечень ключевых слов и словосочетаний, характеризующих содержание учебной дисциплины: продукты питания и сырье растительного и животного происхождения, карвинг, технологический процесс.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовывать и осуществлять технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков Умеет: пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором Имеет практический опыт: реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков
ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов производства коктейлей и напитков Умеет: разрабатывать технологический процесс производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем Имеет практический опыт: реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, Санитария и гигиена питания, Технология продукции общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Основы технологии на предприятиях питания, Проектная деятельность, Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании, История русской кухни, Культура питания народов мира, Производственная практика (технологическая) (4 семестр),	Не предусмотрены

Производственная практика (организационно-управленческая) (6 семестр)	
---	--

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
<p>Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания</p>	<p>Знает: психологию общения, методы развития личности и коллектива; этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом., национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций  Умеет: работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации, адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности; находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов., планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам  Имеет практический опыт: составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., речевым этикетом межкультурной коммуникации., организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями</p>
<p>Основы технологии на предприятиях питания</p>	<p>Знает: научные основы технологии производства пищевой продукции, состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий; , особенности строения и свойства химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов; методы исследования строения и свойств компонентов пищевого сырья и продуктов питания  Умеет: анализировать технологические процессы производства пищевой продукции, работать с нормативно-технологической документацией, , объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания; , проводить определение физико-</p>

	<p>химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; прогнозировать изменение свойств готовой продукции в зависимости от свойств сырья Имеет практический опыт: организации технологического процесса с учетом влияния свойств сырья на качество готовой продукции, определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов, проведения исследований строения и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
<p>Оборудование предприятий общественного питания</p>	<p>Знает: основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания, классификацию, характеристику и назначение технологического оборудования для ПОП; нормативную документацию, регламентирующую использование оборудования; Умеет: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием. , обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования при реализации технологического процесса; Имеет практический опыт: использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий, эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования; соблюдения правил техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием</p>
<p>Культура питания народов мира</p>	<p>Знает: традиции и современные тенденции развития кулинарии в разных странах мира , научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; Умеет: реализовывать знания в производственном процессе, производить кулинарную продукцию в соответствии традициями и культурой народов мира , изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; Имеет практический опыт: разработки рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии с национальными традициями,</p>

	<p>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;</p>
<p>Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании</p>	<p>Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия. , основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, этапы разработки системы менеджмента качества Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов. , управлять разработкой и внедрением системы качества; разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями Имеет практический опыт: использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности;,, оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции</p>
<p>Санитария и гигиена питания</p>	<p>Знает: требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции; , санитарно-гигиенические требования к предприятиям и продукции общественного питания; методы контроля санитарного состояния на предприятиях питания; нормативные документы в области санитарии и гигиены предприятий питания Умеет: организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; , организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Имеет практический опыт: анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания , соблюдения правил и норм санитарии и гигиены; использования</p>

	нормативных документов в области санитарии и гигиены для обеспечения контроля за качество продукции и услуг
Проектная деятельность	<p>Знает: основные этапы и процессы планирования и осуществления проектов, принципы организации проектной работы; основы организации проектной деятельности, основные принципы управления проектной деятельностью, теоретические основы инженерных процессов, устройство и принцип действия, а также методику расчёта современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания, современные технологии взаимодействия при организации проектной деятельности</p> <p>Умеет: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; оценивать риски проекта, корректно завершить проект, сформировать необходимую документацию и отчеты, формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать необходимые способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм, управлять и координировать деятельность команды в проекте; , применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания, определять свою роль в командной работе в рамках проектной деятельности, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками проекта</p> <p>Имеет практический опыт: разработки проектов в области производства продукции питания, оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта; выявления и обработки проектных рисков, разработки проекта в избранной профессиональной сфере, методами оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта, методикой выявления и обработки проектных рисков, организации проектной деятельности, владеет навыками расчёта, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов для реализации технологических операций производства продуктов питания, организации взаимодействия между участниками проекта</p>
Калькулирование и учет на предприятиях питания	<p>Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления</p>

	<p>плана-меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства. Умеет: правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда Имеет практический опыт: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>
История русской кухни	<p>Знает: традиции и культуру питания на Руси в разные исторические периоды; основы технологического процесса приготовления блюд русской кухни; Умеет: проводить анализ исторических событий, повлиявших на развитие русской кухни; использовать различные технологии приготовления, оформления основных и простых блюд и кулинарных изделий русской кухни; Имеет практический опыт: внедрения традиционных способов приготовления блюд русской кухни в современную кулинарию</p>
Технология продукции общественного питания	<p>Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли, основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции общественного питания, приоритетные направления развития в области производства продукции питания; теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Умеет: оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию, осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания, обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции, осуществлять технологические</p>

	<p>операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; Имеет практический опыт: производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания, осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации, разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов</p>
<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p>Знает: отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; структуру предприятий; организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала. , организационную структуру предприятий общественного питания; виды и формы рациональной организации труда на производстве; Умеет: использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; составлять и заключать договора на поставку товаров; осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения; разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала. , применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания Имеет практический опыт: - в осуществлении контроля соблюдения технологического процесса</p>

	производства; - в проведении бракеража готовой продукции., разработки и внедрения различных методов управления производством продукции общественного питания
Производственная практика (технологическая) (4 семестр)	Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, принципы управления изменениями, методики внедрения изменений на уровне работника, подразделения, организации; Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, творчески относиться к своим трудовым функциям, разрабатывать новые подходы и решения в области производства продукции питания Имеет практический опыт: техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, оценки состояния технологического процесса с точки зрения достижения требуемых результатов, разработки рекомендаций по способам снижения или устранения брака посредством технологических решений и расчётов;
Производственная практика (организационно-управленческая) (6 семестр)	Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет: применять знания, полученные в ходе прохождения производственной практики в учебной деятельности Имеет практический опыт: работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией предприятий питания

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч.  
контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра

		8
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	32	32
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75
освоение теоретического материала для понимания цели лабораторных раб	26,88	26.88
освоение теоретического материала для понимания цели лабораторных работ	26,87	26.87
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

## 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Классификация баров. Организация рабочего места бармена.	6	2	0	4
2	Барная посуда	12	4	0	8
3	Классификация безалкогольных напитков. Классификация флипов, физов. Сладкие блюда и напитки	6	2	0	4
4	Классификация слоистых коктейлей. Классификация эг ноггов.	6	2	0	4
5	Виды стекла для различных коктейлей	12	4	0	8
6	Способы украшения и оформления коктейлей. Методика приготовления коктейлей различной классификации.	6	2	0	4

### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Классификация баров. организация рабочего места бармена	2
2	2	Виды барных приборов. Виды барной посуды	4
3	3	Классификация безалкогольных напитков. Классификация флипов	2
4	4	Классификация физов. Классификация слоистых коктейлей. Классификация эг ноггов	2
5	5	Сладкие блюда. Сладкие напитки	4
6	6	Виды стекла для различных коктейлей. Способы украшения коктейлей	2

### 5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

### 5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во
-----------	-----------	---	--------

			часов
1	1	Изучение видов баров. Демонстрирование работы бармена	4
2	2	Приготовление сладких напитков. Изучение назначения посуды. Применение барной посуды	4
3	2	Изучение назначения посуды. Применение барной посуды	4
4	3	Приготовление различных видов безалкогольных напитков. Приготовление физов	4
5	4	Приготовление слоистых коктейлей. Приготовление сладких напитков	4
6	5	Приготовление эг ног	4
7	5	Применение различных видов стекла	4
8	6	Приготовление коктейлей. Украшение коктейлей	4

#### 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
освоение теоретического материала для понимания цели лабораторных раб	<a href="https://djvu.online/file/g58xdsdvhOxDW">https://djvu.online/file/g58xdsdvhOxDW</a>	8	26,88
освоение теоретического материала для понимания цели лабораторных работ	<a href="https://djvu.online/file/g58xdsdvhOxDW">https://djvu.online/file/g58xdsdvhOxDW</a>	8	26,87

#### 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

##### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	8	Текущий контроль	Барная посуда	1	5	0 баллов-не выполнена работа 1 балл-работа начата неправильно 2 балла-работа начата 3 балла-работа выполнена с ошибками 50% 4 балла-работа выполнена с небольшими недочетами 5 баллов-работа выполнена верно	зачет
2	8	Проме-жуточная аттестация	Виды стекла для различных коктейлей	-	5	0 баллов-не выполнена работа 1 балл-работа начата неправильно 2 балла-работа начата 3 балла-работа выполнена с ошибками 50% 4 балла-работа выполнена с небольшими недочетами 5 баллов-работа выполнена верно	зачет

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Подготавливается презентация по дисциплине. Сдаются знания стекла, барной посуды, столовой посуды, формы складывания салфеток и правила сервировки стола.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
ПК-1	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков	+	+
ПК-1	Умеет: пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков	+	+
ПК-3	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов производства коктейлей и напитков	+	+
ПК-3	Умеет: разрабатывать технологический процесс производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление : офиц. русскоязыч. изд.: 16+ / ООО "Изд-во Хоспитэлити". - М., 2008-2015. -

#### б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

#### в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

#### г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков [Текст] Учеб. пособие для нач. проф. образования Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - М.: Академия, 2005. - 346, [1] с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков [Текст] Учеб. пособие для нач. проф. образования Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - М.: Академия, 2005. - 346, [1] с.

### Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Любецкая Т. Р. <a href="https://e.lanbook.com/book/229169">check_circle_outline</a> Барное дело: Учебник Издательство "Дашков и К" . И. Технология ресторанного обслуживания. М.: Издательский центр Академия , 2006. 4. Борман П. 1444 коктейля: Пер. с нем. М.: АСТ; Премьера, 2004. 5. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело. М.: Издательский центр Академия , 2004. <a href="https://e.lanbook.com/book/229169">https://e.lanbook.com/book/229169</a>

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Зачет	101 (5)	нет
Лабораторные занятия	101 (3г)	барная стойка с кофемашиной , дополнительным оборудованием
Экзамен	101 (5)	нет
Лекции	101 (5)	проектор