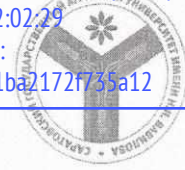


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 27.04.2023 12:02:29  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой  
Технологии продуктов питания  
/Попова О.М./  
« 27 » августа 2019 г

**УТВЕРЖДАЮ**

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Дисциплина                        | <b>ВИНОДЕЛЬЧЕСКАЯ И АЛКОГОЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ СТРАН МИРА</b>                 |
| Направление подготовки            | <b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b> |
| Направленность (профиль)          | <b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>        |
| Квалификация (степень) выпускника | <b>Бакалавр</b>  |
| Нормативный срок обучения         | <b>4 года</b>  |
| Форма обучения                    | <b>Заочная</b>   |

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

(подпись)

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» является формирование у обучающихся практических навыков в организации алкогольного производства, технологии смешанных напитков и коктейлей, опираясь на теоретические знания о характеристиках отдельных групп алкогольных напитков во всем их многообразии.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» дисциплина «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» относится к дисциплинам по выбору вариативной части ФТД.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемыми предшествующими дисциплинами, практиками: «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания», «Экономика», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания».

Дисциплина «Технология и техника работы бариста» является базовой для прохождения преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в таблице 1.

Таблица 1

## Требования к результатам освоения дисциплины

| № п/п | Код компетенции | Содержание компетенции (или ее части)  | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:   |   |  |
|-------|-----------------|--|--|---|--|
|       |                 |  | знать  | уметь   | владеть  |
| 1     | 2               | 3  | 4  | 5   | 6  |
| 1     | ПК-7            | способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства | о состоянии и перспективах развития отечественной индустрии алкогольных напитков, основные этапы производства и общую товароведную характеристику винодельческой и алкогольной продукции | оценивать качество сырья для производства винодельческой и алкогольной продукции, разрабатывать технологические схемы производства отдельных групп алкогольных напитков, а также готовить классические и авторские алкогольные смешанные напитки и коктейли | современными методами по определению качества винодельческой и алкогольной продукции |

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетная единица, 36 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

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

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»

| № п/п | Тема занятия.<br>Содержание   | Неделя семестра | Контактная работа |                  |                  | Самостоятельная работа | Контроль |                     |
|-------|---|-----------------|-------------------|------------------|------------------|------------------------|----------|---------------------|
|       |   |                 | Вид занятия       | Форма проведения | Количество часов | Количество часов       | Вид      | Форма               |
| 1     | 2   | 3               | 4                 | 5                | 6                | 7                      | 8        | 9                   |
| 5 год |   |                 |                   |                  |                  |                        |          |                     |
| 1     | 1.Смешанные напитки и коктейли. Методы приготовления, оформления и основы построения<br>2.Технология купажа коньяка. Пробный и производственный купажи коньяков.<br>3.Технология купажей ликероводочных изделий и водок. Корректировка купажей. Приготовление водно-спиртовых смесей. | 1               | ЛЗ                | М<br>ПК          | 2                | 16                     | ВК<br>ТК | ПО<br>Р<br>УО<br>ЛР |
| 2     | 4.Контроль качества алкогольных напитков. Методы анализа и виды контроля алкогольных напитков. Органолептический анализ алкогольных напитков.<br>5.Выявление фальсификации алкогольных напитков: водок, ликероводочных изделий, коньяков, вина*.                                      | 2               | ЛЗ                | М                | 2                | 15,9                   | ТК       | УО<br>Т<br>ПО<br>ЛР |
|       | <b>Выходной контроль</b>  |                 |                   |                  | 0,1              |                        | Вых<br>К | 3                   |
|       | <b>Итого:</b>   |                 |                   |                  | 4,1              | 31,9                   |          |                     |

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** ЛЗ – лабораторное занятие.

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

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

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

\* Занятия с участием производственника

## **5. Образовательные технологии**

Организация занятий по дисциплине «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» проводится по видам учебной работы: лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: моделирование по темам: «Выявление фальсификации алкогольных напитков: водок, ликероводочных изделий, коньяков, вина\*» с барменом предприятия общественного питания.

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков в процессе работы с современными методиками расчета сырья, контроля и учета в производстве алкогольных напитков.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы – моделирование, пресс-конференция.

Лабораторные занятия, проводимые в виде моделирования, позволяют:

- ознакомиться с профессиональной терминологией;
- приобрести навыки составления смешанных напитков и коктейлей;
- научиться подбирать основное оборудование для алкогольного производства;
- ознакомиться с требованиями к качеству винодельческой и алкогольной продукции и факторами их формирующими.

Групповая работа на лабораторных занятиях развивает такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованных аудиториях.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса и выполнение реферата с дальнейшим представлением его.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в итоговую аттестацию.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) основная литература (библиотека СГАУ)**

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке   | Автор(ы)  | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|-------|---|---|----------------------------------|--|
| 1     | 2   | 3   | 4                                | 5  |
| 1     | Любецкая, Т.Р. Барное дело. учебник.<br><a href="https://e.lanbook.com/book/103739">https://e.lanbook.com/book/103739</a> .   | Любецкая Т.Р.   | Москва: Дашков и К, 2018.        | 1-2  |
| 2     | Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков. учебное пособие.<br><a href="https://e.lanbook.com/book/107062">https://e.lanbook.com/book/107062</a> .  | Родионова Л.Я.,<br>Ольховатов Е.А.,<br>Степовой А.В.  | Санкт-Петербург: Лань, 2018      | 1-2  |
| 3     | Технология барного сервиса на предприятии общественного питания. Практикум по выполнению лабораторных работ для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология и организация предприятий общественного питания» | Рысмухамбетова Г.Е., Белова М.В., Белоглазова К.Е., Макарова С.Ю., Стрижевская В.Н., Ушакова Ю.В. | Саратов, ИЦ «Наука», 2019        | 1-2  |

#### **б) дополнительная литература**

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке   | Автор(ы)   | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4.3) |
|-------|---|--|----------------------------------|--|
| 1     | 2   | 3  | 4                                | 5  |
| 1.    | Профессия официант-бармен. Учебное пособие (eBook) Интерпрессервис, 2006 Список форматов: fb2.zip, html.zip, txt, txt.zip, rtf.zip, a4.pdf, ab.pdf, isilo3.pdb, doc.prc.zip, lit, rb, mobi.prc, lrf, epub // Поставщик контента: ООО "Литрес" //Правообладатель: Интерпрессервис. | Шамкуть О.В.   |                                  | 1-2  |
| 2.    | Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие.<br><a href="https://e.lanbook.com/book/109628">https://e.lanbook.com/book/109628</a>  | Родионова Л.Я.,<br>Ольховатов Е.А.,<br>Степовой А.В. | Санкт-Петербург: Лань, 2018      | 1-2  |

#### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>
2. Официальный сайт Президента Российской Федерации // [www.kremlin.ru](http://www.kremlin.ru).
3. Официальный сайт Правительства Российской Федерации  
<http://government.ru/>
4. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики // [www.gks.ru](http://www.gks.ru).
5. Официальный сайт Роспотребнадзора РФ Режим доступа: [rospotrebnadzor.ru.com](http://rospotrebnadzor.ru.com).

#### **г) периодические издания**

1. Журнал Вопросы питания. Режим доступа: <http://vp.geotar.ru>.
2. Журнал. Гастрономъ. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/page/zhurnal-gastronom>.
3. Пиво и напитки. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>
4. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. Журнал. Режим доступа: <http://www.spriunion.ru/journals/>
5. Пищевая промышленность. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pishchevaya-promyshlennost>.
6. Товаровед продовольственных товаров. Журнал. Режим доступа: <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>
7. Хранение и переработка сельхозсырья. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>
8. Хлебопечение России. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii>
9. Шеф-арт. Журнал. Режим доступа: <http://chefs-art.com>.

#### **д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

1. Бармен Сити. Информационный сайт для барменов. Режим доступа: <https://barmancity.com>.
2. Всё для общепита в России. Режим доступа: <https://www.pitportal.ru>.
3. Комплекс бар. Профессиональное комплексное обслуживание предприятий питания. Режим доступа: <http://www.complexbar.ru>.
4. Практика. Оборудование для предприятий общественного питания. Режим доступа: <https://ресторан.ru>.
5. KofeBook - журнал кофемана. Режим доступ: <http://kofebook.ru>.

#### **е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://read.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с

компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

#### **ж) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы   | Тип программы                           |
|-------|--|--|---|
| 1     | Все темы дисциплины                              | Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word). Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE 1 Y Acdmc Ent. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолджис». Контракт № КСП-164 от 16.12.2016 г.<br><i>Обновление программного обеспечения:</i><br>Контракт № КСП-154 от 19.12.2017 г. | Вспомогательное программное обеспечение |



|   |                     |   |   |
|---|---------------------|---|---|
| 2 | Все темы дисциплины | ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-162 от 12.12.2016 г.<br><i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-153 от 18.12.2017 г. | Вспомогательное программное обеспечение |
|---|---------------------|---|---|

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятий семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для выполнения лабораторных работ имеются лаборатории № 142 и 151, оснащенные комплектом необходимого технологического оборудования (механическим, холодильным, тепловым, вспомогательным).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **8. Оценочные материалы**

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

### **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира».

### **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»**

Методические указания по изучению дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» включают в себя:

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

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов питания»  
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

| Наименование программы   | Примечание  |
|--|---|
| ESET NOD 32<br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов.<br>Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.   | Срок действия контракта истек                         |
| Kaspersky Endpoint Security<br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов.<br>Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г. | Переход на новое лицензионное программное обеспечение |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины  
«Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**


е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы  | Тип программы   | Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения   |
|-------|--|---|-----------------|---|
| 1     | Все темы дисциплины                              | Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)<br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г | Вспомогательная | <i>Вспомогательное программное обеспечение:</i><br><br><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b><br>DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent<br><br><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b><br>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty<br><br>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов<br><br>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г. |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» на 2020/2021 учебный год:


В рабочую программу дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» внесены следующие изменения:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**  
**а) основная литература (библиотека СГАУ)**

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке   | Автор(ы)   | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|-------|---|--|----------------------------------|--|
| 1     | 2   | 3  | 4                                | 5  |
| 1     | Любецкая, Т.Р. Барное дело. учебник.<br><a href="https://e.lanbook.com/book/103739">https://e.lanbook.com/book/103739</a> .   | Любецкая Т.Р.  | Москва:<br>Дашков и К,<br>2018.  | 1-2  |
| 2     | Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков. учебное пособие.<br><a href="https://e.lanbook.com/book/107062">https://e.lanbook.com/book/107062</a> .  | Родионова Л.Я.,<br>Ольховатов Е.А.,<br>Степовой А.В.   | Санкт-Петербург: Лань, 2018      | 1-2  |
| 3     | Технология барного сервиса на предприятии общественного питания. Практикум по выполнению лабораторных работ для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология и организация предприятий общественного питания» | Рысмухамбетова Г.Е.,<br>Белова М.В.,<br>Белоглазова К.Е.,<br>Макарова С.Ю.,<br>Стрижевская В.Н.,<br>Ушакова Ю.В. | Саратов, ИЦ «Наука», 2019        | 1-2  |
| 4     | Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник.<br><a href="https://e.lanbook.com/book/138158">e.lanbook.com/book/138158</a>   | Родионова Л.Я.,<br>Ольховатов Е.А.,<br>Степовой А.В.   | Санкт-Петербург: Лань, 2020      | 1-2  |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Зав. кафедрой ТПП

  
(подпись)

Попова О.М.

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

| Наименование программы   | Примечание  |
|--|---|
| <p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов.<br/>Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p> | <p>Срок действия контракта истек</p>  |
| <p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов.<br/>Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>  | <p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p> |
| <p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.<br/>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>  | <p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p>                         |
| <p>Microsoft Office</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.<br/>Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>   | <p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>              |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» на 2021/2022 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**а) основная литература (библиотека СГАУ)**

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке   | Автор(ы)   | Место издания, издательство, год   | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|-------|---|--|------------------------------------|--|
| 1     | 2   | 3  | 4                                  | 5  |
| 1     | Любецкая, Т.Р. Барное дело. учебник. <a href="https://e.lanbook.com/book/103739">https://e.lanbook.com/book/103739</a> .  | Любецкая Т.Р.  | Москва:<br>Дашков и К, 2018.       | 1-5  |
| 2     | Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков. учебное пособие. <a href="https://e.lanbook.com/book/107062">https://e.lanbook.com/book/107062</a> .   | Родионова Л.Я.,<br>Ольховатов Е.А.,<br>Степовой А.В.   | Санкт-Петербург:<br>Лань, 2018     | 1-5  |
| 3     | Технология барного сервиса на предприятии общественного питания. Практикум по выполнению лабораторных работ для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология и организация предприятий общественного питания» | Рысмухамбетова Г.Е., Белова М.В.,<br>Белоглазова К.Е.,<br>Макарова С.Ю.,<br>Стрижевская В.Н., Ушакова Ю.В. | Саратов,<br>ИЦ<br>«Наука»,<br>2019 | 1-5  |
| 4     | Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник. <a href="https://e.lanbook.com/book/138158">e.lanbook.com/book/138158</a>  | Родионова Л.Я.,<br>Ольховатов Е.А.,<br>Степовой А.В.   | Санкт-Петербург:<br>Лань, 2020     | 1-5  |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

Н.Л. Моргунова