Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

ИСТОРИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА

Программа учебной дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ3)

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(очная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
кандидат биологических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История ресторанного сервиса» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», очной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1 -5 семестрах: Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, История, Философия , Техническое оснащение организаций общественного питания, Ресторанный сервис , Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания.

1. Перечень планируемых результатов обучения

Целью изучения дисциплины «История ресторанного сервиса» является формирование исторического мировоззрения у студентов в области ресторанного сервиса.

Задачами освоения дисциплины являются:

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «История ресторанного сервиса» (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
ПК-11_____Способен применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ПК-11.1. Знает правовые	ОР-1 правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-2 методы определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	ОР-3 применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-4 определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	ОР-5 навыками применения правовых норм для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-6 навыками определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий

нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и методы определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ПК-11.2. Умеет применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ПК-11.3. Владеет навыками применения правовых норм для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и определения экономических результатов хозяйственной			общественного питания

деятельности предприятий общественного питания			

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

Номер семестра	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час	
	Трудоемк.						
	Зач. ед.	Часы					
5	3	108	18	30	-	33	экзамен (27)
Итого:	3	108	18	30	-	33	экзамен

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

3.1.Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятель-ная работа
5 семестр				
Тема 1. **История возникновения и развития общественного питания.**	4	6		9
Тема 2. **Развитие ресторанной индустрии.**	4	6		6
Тема 3. **История традиций питания.**	4	6		6
Тема 4. **Из истории блюд.**	2	4		4
Тема 5. **Из истории столовых приборов, посуды и белья.**	2	4		4
Тема 6. **Из истории этикета.**	2	4		4
ИТОГО 5 семестр:	18	30		33

3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Краткое содержание курса (5 семестр)

Тема 1. История возникновения и развития общественного питания..

Возникновение общественного питания и ресторанного дела. Первый повар в русской летописи. Первые предприятия общественного питания. Развитие общественного питания в эпоху индустриализации.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 2. Развитие ресторанной индустрии.

Предприятия общественного питания в различных странах мира, их особенности, классификация, типы. История развития индустрии фаст-фуд. Фаст-фуд на разных континентах: старомосковская требуха; итальянская пицца; индийское карри; китайская лапша; восточная шаурма; мексиканские тортильяс; английские фиш-энд-чипс; французкие багеты; еврейские бублики; испанские тапас; немецкие хот-доги; американские гамбургеры. Возникновение и развитие предприятий быстрого обслуживания.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 3. История традиций питания..

Пищевая карта мира. Особенности питания в различных странах мира, факторы, влияющие на культуру питания: природные, религиозные. Французская кухня как родоначальница европейской.

Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 4. Из истории блюд.

Блюда до нашей эры. Из истории национальных блюд. Кулинарные книги и рецепты: кулинарные памятники древнего Рима; европейское средневековье; кулинарные книги на Руси. История происхождения названий некоторых блюд.

Интерактивная форма групповое обсуждение.

Тема 5. Из истории столовых приборов, посуды и белья.

История возникновения столовой посуды, приборов, белья. Материалы для их изготовления. Назначение и использование.

Интерактивная форма групповое обсуждение.

Тема 6. Из истории этикета.

Культура еды и поведения за столом в историческом развитии: Египет, Древняя Греция, Древний Рим, Средневековье, ренессанс, борокко, рококо, девятнадцатое и двадцатое столетие.

Интерактивная форма групповое обсуждение.

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

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляемую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с

первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:
- подготовки к устным докладам (выступлениям по теме реферата).

Темы рефератов (5 семестр).

1. История традиций питания итальянцев
2. История традиций питания в России IX-XI вв.
3. История традиций питания в России XII-XVII вв
4.История традиций питания в России XVIII-XIX вв
5.История традиций питания в России XIX вв
6.История традиций питания в России XX вв
7. История традиций питания в Великобритании и Ирландии
8. История традиций питания в Испании
9. История традиций питания в Германии
10. История традиций питания в Швеции
11 История традиций питания в Норвегии и Дании
12.История традиций питания в Финляндии
13. История традиций питания в Прибалтийских странах
14. История традиций питания в Австрии
15. История традиций питания в Китае
16. История традиций питания в Японии
17. История традиций питания в Индии

Для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Шарафутдинов,А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов,А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов,А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов,А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.

5. Шарафутдинов,А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов,А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов,А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов,А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов,А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов,А.М.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов,А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с
13. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

5. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

№	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя	Образовательные

п/п	формирования компетенции	результаты дисциплины
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1 Защита реферата	ОР-1. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-2. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-3. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-4. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья растительного происхождения ОР-5. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6 Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения.
	Оценочные средства для промежуточной аттестации **Экзамен** ОС-6 Экзамен в форме устного собеседования	

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а так же процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «История ресторанного сервиса».

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.5 программы.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

ОС-6 Экзамен в форме устного собеседования

Примерные вопросы к экзамену

1. Возникновение общественного питания и ресторанного дела.
2. Первый повар в русской летописи.
3. Первые предприятия общественного питания.
4. Развитие общественного питания в эпоху индустриализации.
5. Предприятия общественного питания в различных странах мира, их особенности, классификация, типы.
6. Фаст-фуд на разных континентах: старомосковская требуха; итальянская пицца; индийское карри; китайская лапша; восточная шаурма; мексиканские

тортильяс; английские фиш-энд-чипс; французкие багеты; еврейские бублики; испанские тапас; немецкие хот-доги; американские гамбургеры.

7. Возникновение и развитие предприятий быстрого обслуживания.
8. Пищевая карта мира.
9. Особенности питания в различных странах мира, факторы, влияющие на культуру питания: природные, религиозные.
10. Французская кухня как родоначальница европейской.
11. Блюда до нашей эры.
12. Из истории национальных блюд.
13. Кулинарные книги и рецепты: кулинарные памятники древнего Рима; европейское средневековье; кулинарные книги на Руси.
14. История происхождения названий некоторых блюд.
15. История возникновения столовой посуды, приборов, белья. Материалы для их изготовления. Назначение и использование.
16. Культура еды и поведения за столом в историческом развитии: Египет, Древняя Греция, Древний Рим, Средневековье, ренессанс, борокко, рококо, девятнадцатое и двадцатое столетие.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и практических занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Экзамен
5 семестр	Разбалловка по видам работ	9 х 1=9 баллов	15 х 1=15 баллов	212 баллов	64 балла
	Суммарный макс. балл	9 баллов max	24 балла max	236 баллов max	300 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 5 семестра

Оценка	**Баллы (3 ЗЕ)**
«отлично»	271-300
«хорошо»	211-270
«удовлетворительно»	151-210
«неудовлетворительно»	150 и менее

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать

уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к практическим занятиям.

При подготовке к практическим занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале практического занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических зданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

Планы практических занятий (7 семестр)

Практическая работа №1. История ресторанов города Ульяновска

План:

1. История ресторанов города Ульяновска.

Практическая работа №2. История кафе города Ульяновска

План:

1. История кафе города Ульяновска.

Практическая работа №3. Фаст-фуд на разных континентах

1.Фаст-фуд на разных континентах:

- старомосковская требуха;
- итальянская пицца;
- индийское карри;
- китайская лапша;
- восточная шаурма;
- мексиканские тортильяс;
- английские фиш-энд-чипс;
- французкие багеты;
- еврейские бублики;
- испанские тапас;
- немецкие хот-доги;
- американские гамбургеры.

Практическая работа №4. История традиций питания.

План:

1.История традиций питания итальянцев

4.Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 204 с.
2. История традиций питания в России IX-XI вв.
3. История традиций питания в России XII-XVII вв
4.История традиций питания в России XVIII-XIX вв
5.История традиций питания в России XIX вв
6.История традиций питания в России XX вв
7. История традиций питания в Великобритании и Ирландии
8. История традиций питания в Испании
9. История традиций питания в Германии
10. История традиций питания в Швеции
11 История традиций питания в Норвегии и Дании
12.История традиций питания в Финляндии
13. История традиций питания в Прибалтийских странах
14. История традиций питания в Австрии
15. История традиций питания в Китае
16. История традиций питания в Японии
17. История традиций питания в Индии.

***Практическая работа №5*.История блюд.**

План:
1.Название блюда
2.К кухне какой страны данное блюдо относится
3.История происхождения блюда или история, связанная с данным блюдом
4.Краткая рецептура и технология блюда

***Практическая работа №6*. История посуды и столового белья.**
Групповая дискуссия

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература

1. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова ; ред. Н. В. Шишкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141509 (дата обращения: 17.02.2022). – ISBN 978-5-89289-603-0. – Текст : электронный.

2. Родионова, Н. С. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Н. Ю. Агаева ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 223 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937 (дата обращения: 17.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-89448-974-2. – Текст : электронный.

Дополнительная литература

1.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. [Электронный ресурс:https://znanium.com/catalog/document?id=358232]

2. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020. - 180 с. - [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=370975]

Интернет-ресурсы

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа:. http://biblioclub.ru/
- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://znanium.com/
- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.edu.ru
- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.openet.ru/
-Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://pedagogic.ru/