

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Барное дело

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>
Год начала обучения	<u>2023</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>1</u>

Разработано

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Гвасалия Т.С.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Пятигорск, 2023 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Барное дело» является освоение профессиональных знаний по организации работы баров.

Задачами освоения дисциплины «Барное дело» являются:

- изучение основных требований, предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров;
- обеспечение студентов знаниями по характеристикам, технологии приготовления и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков;
- ознакомление с техникой подачи напитков, барменским флейрингом.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Барное дело» относится к дисциплинам, входящим в часть, формируемую участниками образовательных отношений, подготовки магистров по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1 _{УК-4} Понимает роль эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений. ИД-2 _{УК} Знает и использует виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном(ых) языке(ах). ИД-3 _{УК-4} Способен осуществлять деловую переписку, в том числе в цифровой среде на государственном и/или иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия. ИД-4 _{УК-4} Понимает психолингвистические аспекты профессиональной коммуникации для решения конфликтных ситуаций и споров в профессиональной среде.	Способен понимать современные коммуникативные технологии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках для академического и профессионального взаимодействия, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. Способен использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках. Способен вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках для академического и профессионального

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

		взаимодействия. Способен вести устные деловые разговоры на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках для академического и профессионального взаимодействия. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(-ых) на государственный язык
ПК-1. Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания	ИД-1_{ПК-1} Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений ИД-2_{ПК-1} Организует системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания ИД-3_{ПК-1} Умеет подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.	Демонстрирует навыки собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений. Способен организовать системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания Демонстрирует способность подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка

4. Объем учебной дисциплины (модуля) и формы контроля *

Объем занятий: всего: 4 з.е. 108 астр.ч.	ЗФО, в астр. часах
Контактная работа:	6
Лекции/из них практическая подготовка	3/-
Практическая работ/из них практическая подготовка	3/1,5
Самостоятельная работа	95,25
Формы контроля	
Экзамен	6,75

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием

количества часов и видов занятий

Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E Владелец: Шебзухов Александр Иванович Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023			
№	Раздел (тема) дисциплины и краткое	Формируемы	заочная форма

	содержание	е компетенции, индикаторы	Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1 семестр						
1	Тема 1. Особенности организации и функционирования баров. Материально-техническое обеспечение. Понятие бара, классификация баров. Характеристика разных типов баров. Торгово-производственные помещения бара и мебель. Оборудование бара, назначение, характеристика. Характеристика посуды и инвентаря. Организация снабжения бара. Составление нормативно-технологической документации бара. Информационное обеспечение деятельности бара	ИД-1 _{УК-4} ИД-2 _{УК-4} ИД-3 _{УК-4} ИД-4 _{УК-4} ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1}		1,5/1,5		19,05
2	Тема 2. Организация работы бара. Обслуживание потребителей. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара. Организация рабочего места бармена. Размещение инвентаря и барной посуды. Подготовка бара к обслуживанию. Порядок составления меню и карт напитков бара. Обслуживание посетителей в барах, новые технологии и формы. Заключительный этап обслуживания в баре. Порядок и форма расчета. Обслуживание гостей за барной стойкой	ИД-1 _{УК-4} ИД-2 _{УК-4} ИД-3 _{УК-4} ИД-4 _{УК-4} ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1}	1,5	1,5		19,05

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

3	Тема 3. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков. Классификация напитков. Коньяк и бренди. Водка. Виски. Ром и кашаса. Джин. Мецкаль и текила. Абсент. Бальзамы и Биттеры. Ликеры и кремы. Пиво. Вино. Минеральные воды. Прохладительные напитки. Плодов-ягодные соки, морсы, экстракты.	ИД-1 _{УК-4} ИД-2 _{УК-4} ИД-3 _{УК-4} ИД-4 _{УК-4} ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1}	1.5			19,05
4	Тема 4. Общие сведения о представлении и подаче напитков. Техника откупоривания бутылок и налива основных напитков. Правила подачи аперитивов. Правила подачи напитков к блюдам. Правила подачи диджестивов. Особенности подачи горячих напитков.	ИД-1 _{УК-4} ИД-2 _{УК-4} ИД-3 _{УК-4} ИД-4 _{УК-4} ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1}				19,05
5	Тема 5. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей Общие сведения о смешанных напитках. Методы приготовления. Сопутствующие компоненты для приготовления смешанных напитков. Сервировка смешанных коктейлей. Характеристика основных групп смешанных напитков. Технология смешанных напитков на основе чая и кофе.	ИД-1 _{УК-4} ИД-2 _{УК-4} ИД-3 _{УК-4} ИД-4 _{УК-4} ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1}				19,05
Итого 1 семестр			3,0	3,0/1,5		95,25
Итого			3,0	3,0/1,5		95,25

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);
- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000643E9AB6B952203E7B7A5000000043E

Владелец: Шибирова Анастасия Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящён рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков её применения при решении практических задач в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

8.1.1. Перечень основной литературы

1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с

2. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г.— Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2016. — 248 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14055>. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

8.1.2. Перечень дополнительной литературы

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Гвасалия Т.С. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Барное дело» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

2. Гвасалия Т.С. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Барное дело» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]

2. ЭБС КнигаФонд. — Режим доступа: <http://knigafund.ru/>

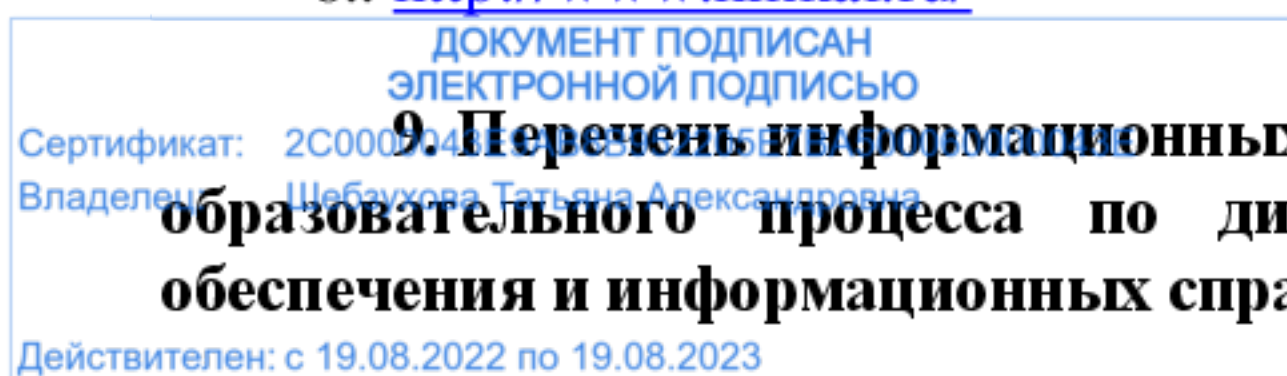
3. ЭБС Инфра-М. - Режим доступа: <http://znanium.ru/>

4. Справочно-информационная система; <http://www.chem.isu.ru/leos>.

5. <http://hlebopechka.ru/>

6. <http://www.hinkal.ru/>

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем



Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Практические занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и возможностью доступа к электронной информационно-образовательной среде университета
Практическая подготовка	Осуществляется в структурных подразделениях университета и (или) в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
 - специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
 - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
 - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;
- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
 - по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

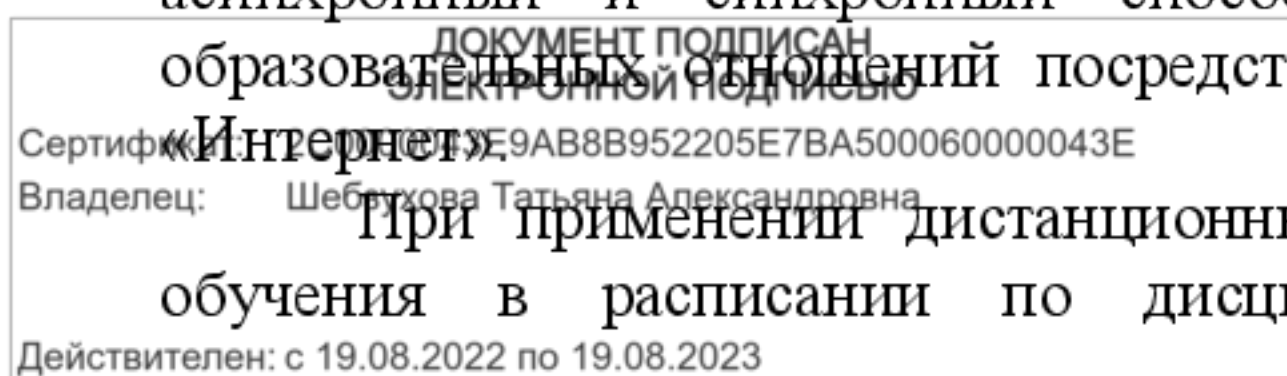
12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления



взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (Bigbluebutton, Microsoft Teams, а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023