

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 24.04.2024 10:47:37
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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
Данченко Н.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Барное дело

Направление подготовки	19.04.04.Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация предприятий питания туристско- рекреационного кластера	
Год начала обучения	2024	
Форма обучения	Очная	Заочная
Реализуется в семестре	<u>1</u>	<u>1</u>

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

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.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Барное дело» относится к дисциплинам обязательной части.

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, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УПК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1 _{ук-4} Применяет современные коммуникативные технологии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках для академического и профессионального взаимодействия, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИД-2 _{ук-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках. ИД-3 _{ук-4} Ведет 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 взаимодействия. ИД-4 _{ук-4} Коммуникативно и культурно приемлемо ведет	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 взаимодействия. Способен вести устные деловые разговоры на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках для академического и

	устные деловые разговоры на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках для академического и профессионального взаимодействия. ИД-5 _{ук-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(-ых) на государственный язык	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	ИД1 _{ПК-1} Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений ИД2 _{ПК-1} Организует системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания ИД3 _{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 и формы контроля *

Объем занятий: всего: 4 з.е. 144 акад.ч.	ОФО, в акад. часах	ЗФО, в акад. часах
Контактная работа:	54	8
Лекции/из них практическая подготовка	18/0	4/0
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	36/2	4/2
Самостоятельная работа	36	127
Формы контроля		
Экзамен	54	9

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	очная форма				заочная форма			
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
			1 семестр				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.	ИД1 _{УК-4} ИД2 _{УК-4} ИД3 _{УК-4} ИД1 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД3 _{ПК-1}	2		-	7	-		-	25
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.	ИД1 _{УК-4} ИД2 _{УК-4} ИД3 _{УК-4} ИД1 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД3 _{ПК-1}	2		8	7	-		-	25

3	Тема 3. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков. Классификация напитков. Коньяк и бернди. 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.	ИД1 _{УК-4} ИД2 _{УК-4} ИД3 _{УК-4} ИД1 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД3 _{ПК-1}	4	-	7	-	-	25	
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.	ИД1 _{УК-4} ИД2 _{УК-4} ИД3 _{УК-4} ИД1 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД3 _{ПК-1}	4	-	7	-	-	25	
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.	ИД1 _{УК-4} ИД2 _{УК-4} ИД3 _{УК-4} ИД1 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД3 _{ПК-1}	6	28/2	8	4	4/2	27	
	ИТОГО 1 семестр		18		36/2	36	4	4/2	127
	ИТОГО		18		36/2	36	4	4/2	127

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.

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

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

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы 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. Чердниченко. - 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. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Барное дело» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Барное дело» для студентов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

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

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На лабораторных занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

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

Программное обеспечение:

1	Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-за/13 от 25.02.2013.
2	Операционная система: Microsoft Windows 10: Бессрочная лицензия. Договор № 544-21 от 08.06.2021.
3	Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-за/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Лабораторные 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

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

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, прочесть 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, прочесть 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.