


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
филиал федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
«Сочинский государственный университет»  
в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УРиКО  
 В.В. Екимова  
« 30 » 08 2019 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела**

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень выпускника) бакалавр

Профиль подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность»

Форма обучения ОФО, ЗФО

Выпускающая кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Кафедра-разработчик рабочей программы СКС и Т

Семестр/ курс	Трудоём- кость (час/зет)	Лекцион занятий, (час)	Практич занятий (час)	Лаборат занятий (час)	СРС (час)	КР/КП (час)	РГР (час)	Форма промежут. контроля (экз/зачет)
<b>ОФО</b>								
7/4	108/3	18	18		71,8			Зачет (0,2)
Итого	108/3	18	18		71,8			Зачет (0,2)
<b>ЗФО</b>								
9/5	108/3	6	4		94			Зачет (4)
Итого	108/3	6	4		94			Зачет (4)

Анапа 2019 г.

Рабочая программа по дисциплине «Организация барного дела» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень ВО бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515.

Рабочую программу составили:



\_\_\_\_\_  
Стародуб К.А., к.п.н., доцент

\_\_\_\_\_  
Делиболтоян Э.Б., к.э.н., зам.директора ГК «Альбатрос»

(внешний эксперт)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА  
на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма  
Протокол №   1   от «   30   »   08     20     19   г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

/подпись/

/Стародуб К.А. /

/Ф.И.О./

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол №   1   от «   30   »   08     20     19   г.

Председатель УМСН \_\_\_\_\_

/подпись/

/Екимова В.В./

/Ф.И.О./

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 201\_\_/201\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_\_\_\_г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Рабочая программа переутверждена на 201\_\_/201\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_\_\_\_г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Рабочая программа переутверждена на 201\_\_/201\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_\_\_\_г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВОЗ ++ .....	5
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.1 Тематический план дисциплины.....	8
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	23
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине .....	24
5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	24
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	25
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине .....	29
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	30
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	31
Приложение АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	33

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения учебной дисциплины «Организация барного дела» – формирование у студентов системы знаний и практических навыков в области организации работы бара; характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков.

### *Профессиональные задачи:*

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

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВО 3++

Дисциплина Б1.В.ДВ.08.01. «Организация барного дела» относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» обязательной части учебного плана, дисциплина по выбору.

Межпредметные связи дисциплины показаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
<b>Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)</b>			
Сервис	ПКРВ-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии	Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б3.О.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.О.02(Д) Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

		гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджология Б2.В.02(П) Сервисная практика	
--	--	--	--

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<b>Универсальные компетенции</b>			
Сервис	ПКРВ-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ПКРВ-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	<b>Знать:</b> основные нормативно-правовые акты и систему классификации гостиниц и других средств размещения <b>Уметь:</b> организовать процесс обслуживания <b>Владеть:</b> методами организации гостиничного обслуживания на основе нормативно-правовых актов
		ПКРВ-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса	<b>Знать:</b> особенности разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса <b>Уметь:</b> разрабатывать внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса <b>Владеть:</b> основными методиками разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания

		<p>ПКРВ-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p>	<p><b>Знать:</b> систему контроля за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p> <p><b>Владеть:</b> методами контроля за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения</p>
--	--	--	--

**4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**4.1 Тематический план дисциплины**  
**Количество часов по учебному плану**  
**(очная форма обучения)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

Всего часов – 108, из них: лекции – 18 часов, практические занятия – 18 часов, самостоятельная работа – 71,8 часов, контроль – 0,2 часа.

№ пп	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ОФО					
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Катт
1.	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	11	2	2	-	9	
2.	Оборудование и инвентарь бара.	11	2	2	-	9	
3.	Классификация и виды напитков.	11	2	2	-	9	
4.	Карта вин. Подбор вин к блюдам.	11	2	2	-	9	
5.	Коктейли.	11	2	2	-	9	
6.	Безалкогольные напитки. Тонизирующие и прохладительные напитки	11	2	2	-	9	
7.	Способы заваривания и подачи чая, кофе.	11	2	2	-	9	
8.	Барменский фрейринг. Подача счета.	11	2	2	-	9	
9.	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	10,8	2	2	-	8,8	
	Катт (Зачет)	0,2					0,2
ВСЕГО:		108	18	18	-	71,8	0,2
ИТОГО:		108					



**Количество часов по учебному плану  
(заочная форма обучения)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Всего часов – 108, из них: лекции – 6 часа, практические занятия – 4 часа, самостоятельная работа – 94 часов, контроль – 4 часа.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ЗФО					
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	17	1	1		15	
2	Оборудование и инвентарь бара.	17	1	1		15	
3	Классификация и виды напитков.	17	1	1		15	
4	Карта вин. Подбор вин к блюдам.	17	1	1		15	
5	Коктейли.	16	1			15	
6	Безалкогольные напитки. Тонизирующие и прохладительные напитки	20	1			19	
	Контроль	4					4
ВСЕГО:		108	6	4	-	94	4
ИТОГО:		108					

#### 4.1.1 Лекционные занятия (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	2	Бары, их виды и классификация. Организация и обслуживание в баре. Профессия бармен, бариста. Особенности обслуживания. Бары при ресторанах. Пивной бар. Винный бар. Гриль – бар. Барное дело. Луинж-бар. Дisko бар. Пул-бар. Лобби-бар. Сервис-бар. Рабочее место бармена. Выездной коктейль бар. Коктейльная вечеринка. Обслуживающий персонал. Его ответственность и обязанности. Чистая концепция. Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания в барах.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
2	Оборудование и инвентарь бара.	2	Разновидности баров. Размещение продуктов и оборудования. Обязанность персонала, подающего алкоголь. Встроенное оборудование. Классическое наполнение ВК. Принцип сочетаемости блюд и напитков. Оборудование и аксессуары для баров. Барные стойки. Мебель - столы. Посуда. Аксессуары – шейкер, барный стакан, барное ситечко, измерительные стаканы, барная ложка, блендер-миксер, ведер-ко для льда, дозаторы, зестер, маддлер (пестик), нож для фруктов. Построение пирамид из бокалов для шампасского и коктейлей. Вербальные и невербальные средства общения. Специальные приемы, используемые при обслуживании: заслужи доверие, будь безупречным, стань хозяином положения, возбуди внимание клиента, умей задавать вопросы, разговори гостя. Орудия труда. Барная электромеханика. Бумажная культура.	ПКРВ -2	
3	Классификация и виды напитков.		Классификация и виды алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных, тонизирующих и освежающих напитков. Коктейли. Вина. Ликероводочные напитки. Чай, кофе, горячий шоколад. Пиво. Морсы.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
4	Карта вин. Подбор вин к блюдам.		Классификация вин. Общие и частные ошибки в винной карте. Сочетание вин с блюдами: (Вкус, кислотность, текстура). Сочетание при контрасте, при аналогии. Французские, итальянские вина. Столовые, десертные, крепленные. Шампанское, игристые вина. Абсент. Крюшоны, пунши. Глнтвейны, Эгноги. Джулепы, коблеры,	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5

			тодди, слинги, физы, дейзи, коллинзы, хайболы, кулеры, рикки, гроги, эгноги, сангари. Техника налива основных напитков. Фломбированный нунш. Рецептуры крошонов. Испанская Сангрия.		
5	Коктейли.	2	Напитки, приготавливаемые большими порциями. Коктейли. Коктейли-диджесливы. Классические коктейли. Техника приготовления коктейлей. Многообразие рецептов способы приготовления и подачи коктейлей-аперитивов. Послеобеденные коктейли. Сливочные коктейли. Коктейли длинного глотка. Кислые коктейли. Коктейли короткого глотка. Моктейли. Гарнирование коктейлей. Коктейли-аперитивы.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
6	Безалкогольные напитки. Тонизирующие и прохладительные напитки		Безалкогольные смешанные напитки. Приготовление и подача безалкогольных напитков с молоком, мороженым, физов, пуншей, джулепов, крошонов, аперитивов, коблеров. Многообразие рецептов и способы приготовления смешанных безалкогольных напитков. Многообразие рецептов и способы приготовления тонизирующих и прохладительных напитков. Порционный налив напитков. Свободный налив напитков (история, особенности, приемы).	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
7	Способы заваривания и подачи чая, кофе.		Чай, кофе, горячий шоколад – классификация по способам производства, ассортимент. Китайская чайная культура и чайная церемония. Новая специальность – «бариста». Рисунки на молочной пене.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
8	Барменский фрейринг. Подача счета.	2	Флейринг – его история, особенности, способы и методы. Правильная подача счета. Культура общения.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
9	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	2	Бары, их виды и классификация. Организация и обслуживание в баре. Профессия бармен, бариста. Особенности обслуживания. Бары при ресторанах. Пивной бар. Винный бар. Гриль – бар. Барное дело. Луинж-бар. Дискотечный бар. Пул-бар. Лобби-бар. Сервис-бар. Рабочее место бармена. Выездной коктейль бар. Коктейльная вечеринка. Обслуживающий персонал. Его ответственность и обязанности. Чистая концепция. Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания в барах.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
	Итого	18			

#### 4.1.1 Лекционные занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1.	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	1	Бары, их виды и классификация. Организация и обслуживание в баре. Профессия бармен, бариста. Особенности обслуживания. Бары при ресторанах. Пивной бар. Винный бар. Гриль – бар. Барное дело. Луинж-бар. Диско бар. Пул-бар. Лобби-бар. Сервис-бар. Рабочее место бармена. Выездной коктейль бар. Коктейльная вечеринка. Обслуживающий персонал. Его ответственность и обязанности. Чистая концепция. Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания в барах.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
2.	Оборудование и инвентарь бара.	1	Разновидности баров. Размещение продуктов и оборудования. Обязанность персонала, подающего алкоголь. Встроенное оборудование. Классическое наполнение ВК. Принцип сочетаемости блюд и напитков. Оборудование и аксессуары для баров. Барные стойки. Мебель - столы. Посуда. Аксессуары – шейкер, барный стакан, барное ситечко, измерительные стаканы, барная ложка, блендер-миксер, ведер-ко для льда, дозаторы, зестер, маддлер (пестик), нож для фруктов. Построение пирамид из бокалов для шампанского и коктейлей. Вербальные и невербальные средства общения. Специальные приемы, используемые при обслуживании: заслужи доверие, будь безупречным, стань хозяином положения, возбуди внимание клиента, умей задавать вопросы, разговори гостя. Орудия труда. Барная электромеханика. Бумажная культура.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
3.	Классификация и виды напитков.	1	Классификация и виды алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных, тонизирующих и освежающих напитков. Коктейли. Вина. Ликероводочные напитки. Чай, кофе, горячий шоколад. Пиво. Морсы.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5

4.	Карта вин. Подбор вин к блюдам.	1	Классификация вин. Общие и частные ошибки в винной карте. Сочетание вин с блюдами: (Вкус, кислотность, текстура). Сочетание при контрасте, при аналогии. Французские, итальянские вина. Столовые, десертные, крепленные. Шампанское, игристые вина. Абсент. Крюшоны, пунши. Глинтвейны, Эгноги. Джулепы, коблеры, тодди, слинги, физы, дейзи, коллинзы, хайболы, кулеры, рикки, гроги, эгноги, сангари. Техника налива основных напитков. Фломбированный нунш. Рецептуры крюшонов. Испанская Сангрия.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
5.	Коктейли.	1	Напитки, приготавливаемые большими порциями. Коктейли. Коктейли-диджесливы. Классические коктейли. Техника приготовления коктейлей. Многообразие рецептов способы приготовления и подачи коктейлей-аперитивов. Послеобеденные коктейли. Сливочные коктейли. Коктейли длинного глотка. Кислые коктейли. Коктейли короткого глотка. Моктейли. Гарнирование коктейлей. Коктейли-аперитивы.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
6.	Безалкогольные напитки. Тонизирующие и прохладительные напитки	1	Безалкогольные смешанные напитки. Приготовление и подача безалкогольных напитков с молоком, мороженым, физов, пуншей, джулепов, крюшонов, аперитивов, коблеров. Многообразие рецептов и способы приготовления смешанных безалкогольных напитков. Многообразие рецептов и способы приготовления тонизирующих и прохладительных напитков. Порционный налив напитков. Свободный налив напитков (история, особенности, приемы).	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
	Итого	6			

#### 4.1.2 Практические занятия (очная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение классификации баров; требований, предъявляемых к организации работы баров. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 «Перечень вопросов для собеседования»; ОС № 3 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе».ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
2	Оборудование и инвентарь бара.	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение Оборудования и инвентаря бара. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 «Перечень вопросов для собеседования», ОС № 3 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе».ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
3.	Классификация и виды напитков.	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение классификации и видов напитков <i>Задания:</i> см. ОС № 1 Перечень вопросов для собеседования», ОС № 3 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе».ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
4.	Карта вин. Подбор вин к блюдам.	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение карты вин и особенностей подбора вин к блюдам. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 Перечень вопросов для собеседования», ОС ОС № 3 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе».ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
5.	Коктейли.	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение особенностей коктейлей <i>Задания:</i> см. ОС № 1 Перечень вопросов для собеседования», ОС № 3 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе».ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
6.	Безалкогольные напитки. Тонизирующие и прохладительные напитки	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение безалкогольных, тонизирующих и прохладительных напитков. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 Перечень вопросов для собеседования», ОС № 3 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе».ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5

7.	Способы заваривания и подачи чая, кофе.	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение способов заваривания и подачи чая и кофе. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 Перечень вопросов для собеседования», ОС № 3 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе».ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
8	Барменский фрейринг. Подача счета.	4	<i>Содержание занятия:</i> изучение барменского фрейринга и подачи счета. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 Перечень вопросов для собеседования», ОС № 3 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе».	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
9	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение классификации баров; требований, предъявляемых к организации работы баров. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 «Перечень вопросов для собеседования»; ОС № 3 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе».ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
	Итого	18			

#### 4.1.2 Практические занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	1	<i>Содержание занятия:</i> изучение классификации баров; требований, предъявляемым к организации работы баров. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 «Перечень вопросов для собеседования»; ОС № 3 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе».ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
2.	Оборудование и инвентарь бара.	1	<i>Содержание занятия:</i> изучение Оборудования и инвентаря бара. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 «Перечень вопросов для собеседования», ОС № 3 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе».ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
3.	Классификация и виды напитков.	1	<i>Содержание занятия:</i> изучение классификации и видов напитков <i>Задания:</i> см. ОС № 1 Перечень вопросов для собеседования», ОС № 3 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе».ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
4.	Карта вин. Подбор вин к блюдам.	1	<i>Содержание занятия:</i> изучение карты вин и особенностей подбора вин к блюдам. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 Перечень вопросов для собеседования», ОС ОС № 3 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе».ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
	Итого	4			

4.1.3 Лабораторные занятия – учебным планом не предусмотрены

4.1.4 Самостоятельная работа студентов (очная форма обучения)



№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1.	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	9	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <p>проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</p> <p>подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.</p>	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
2.	Оборудование и инвентарь бара.	9	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <p>проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</p> <p>подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.</p>	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5

3.	Классификация и виды напитков.	9	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
4.	Карта вин. Подбор вин к блюдам.	9	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
5.	Коктейли.	9	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5

6.	Безалкогольные напитки. Тонизирующие и прохладительные напитки	9	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
7.	Способы заваривания и подачи чая, кофе.	9	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
8.	Барменский фрейринг. Подача счета.	8,8	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5

9.	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	9	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
	Итого	71,8			

#### 4.1.4 Самостоятельная работа (заочная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1.	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	15	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
2.	Оборудование и инвентарь бара.	15	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5

3.	Классификация и виды напитков.	15	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
4.	Карта вин. Подбор вин к блюдам.	15	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
5.	Коктейли.	15	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5

6.	Безалкогольные напитки. Тонизирующие и прохладительные напитки	19	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
	Итого	94			

#### **4.1.5 Интерактивные формы занятий**

Интерактивные формы занятий учебным планом не предусмотрены

#### **4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

##### **4.2.1 Литература**

##### **4.2.1. Основная литература**

1. Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С.В. Хмырова. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.-255 с. - ISBN 978-5-238-01670-2. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1028576>
2. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шердер. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 320 с.
3. Беляева А.М. Энциклопедия ресторанного бизнеса. – Донецк: ООО «ПКФ «БАО», 2011. – 544 с.
4. Ситникова О.В. Ресторан и кафе с нуля. – СПб.: Питер, 2010. – 192 с.
5. Нормы и правила обслуживания в ресторанном бизнесе / А.Л. Лесник, М.Н. Смирнова. – М.: ООО«АС ПЛЮС», 2012. – 104 с.

##### **4.2.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

##### **4.2.3 Нормативные документы**

##### **4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники**

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам филиала. Филиал СГУ в городе Анапе обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства РФ об интеллектуальной собственности и международных договоров

РФ в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

1) ЭБС «Znanium.com» (Научно-исследовательский центр «ИНФРА-М») - [www.znanium.com](http://www.znanium.com), (доступ осуществляется с любого компьютера, в том числе домашнего и прочего устройства (планшета, смартфона), из любой точки, где есть выход в Интернет. Вход в электронно-библиотечную систему осуществляется с паролем. Данная электронно-библиотечная система представляет собой специализированный электронный ресурс, по которому предоставлена возможность работы с каталогом изданий и полной электронной версией книг, выпущенных издательствами Группы компаний «ИНФРА-М»);

2) ЭБС «IPR-books» - <http://www.iprbookshop.ru>

3) электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки ([diss/rsl.ru](http://diss.rsl.ru))(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала ФБГОУ ВО «СГУ» в г. Анапа

Зав. отделом библиотеки

  
подпись

Кузнецова Л.Н.  
ФИО

#### **4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине**

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме проведения тестирования, доклада, контрольной работы. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- вопросы для собеседования;
- темы докладов;
- тесты промежуточного контроля знаний по дисциплине;
- вопросы к зачету.

Перечисленные фонды оценочных средств находятся на кафедре социально-культурного сервиса и туризма.

#### **Перечень вопросов к зачету**

1. Виды, классификация баров. Правильная организация рабочего места бармена.
2. Обслуживающий персонал баров (официант, бармен, сомелье) Его ответственность и обязанности.
3. Правильное составление винной карты. Подбор вин к блюдам.
4. Технология приготовления, особенности и некоторые рецептуры сиропов, морсов.
5. Способы заваривания чая.
6. Способы приготовления и подачи кофе.
7. Характеристика и подача безалкогольных смешанных напитков.
8. Характеристика, способы приготовления и подача крепких алкогольных напитков.
9. Технология промышленного пивоварения. Подача пива.
10. Разновидности пива. Определение качества пива.
11. Классификация вин.



12. Особенности приготовления и подачи «partydrinks».
13. Коктели-аперитивы.
14. Коктели-диджестивы.
15. Классические коктейли. Их приготовление и подача.
16. Способы налива напитков.
17. Разновидности баров.
18. Размещение продуктов и оборудования.
19. Обязанность персонала, подающего алкоголь.
20. Встроенное оборудование.
21. Классическое наполнение ВК.
22. Принцип сочетаемости блюд и напитков.
23. Характеристика и приготовление сиропов и морсов.
24. Способы заваривания и подачи чая, кофе.
25. Приготовление и подача эг-ногов, безалкогольных напитков с молоком, мороженым, физов, пуншей, джулепов, крющонов, аперитивов, коблеров.
26. Характеристика пива.
27. Вина.
28. Характеристика и подача водки, бренди, рома, виски, ликера, наливки, настойки, коньяка, бальзама.
29. Крющоны, пунши.
30. Глинтвейны, Эг-ноги.
31. Джулепы, коблеры, тодди.
32. Слинги, физы, дейзи, коллинзы, хайболы.
33. Кулеры, рикки, гроги, эг-ноги, сангари.
34. Коктейли.
35. Флейринг – его история, особенности.
36. Правильная подача счета.
37. Техника приготовления коктейлей.
38. Послеобеденные коктейли.
39. Сливочные коктейли.
40. Коктейли длинного глотка.
41. Кислые коктейли.
42. Моктейли.
43. Гарнирование коктейлей.
44. Порционный налив напитков.
45. Свободный налив напитков (история, особенности, приемы)

## **5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины**

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины составляют:

1. Требования к вопросам для собеседования
2. Требования к написанию доклада;
3. Требования к выполнению тестового задания;
4. Требования к сдаче зачета.

#### **Требования к вопросам для собеседования**

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную

литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. В среднем, подготовка к устному опросу по одному семинарскому занятию занимает от 2 до 3 часов в зависимости от сложности темы и особенностей организации студентом своей самостоятельной работы. Опрос предполагает устный ответ студента на один основной и несколько дополнительных вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

#### **Требования к написанию доклада**

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста:

– актуальность проблемы и темы;

– новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;

– наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.

2. Степень раскрытия сущности проблемы:

– соответствие плана теме доклада;

– соответствие содержания теме и плану доклада;

– полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы;

– обоснованность способов и методов работы с материалом;

– умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;

– умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

3. Обоснованность выбора источников:

– круг, полнота использования литературных источников по проблеме;

– привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).

4. Соблюдение требований к оформлению:

– правильное оформление ссылок на используемую литературу;

– грамотность и культура изложения;

– владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;

– соблюдение требований к объему доклада;

– культура оформления: выделение абзацев.

5. Грамотность:

– отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;

- отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;
- литературный стиль.

### **Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Тестовый метод контроля качества обучения имеет ряд несомненных преимуществ перед другими педагогическими методами контроля: высокая научная обоснованность теста; технологичность; точность измерений; наличие одинаковых для всех испытуемых правил проведения испытаний и правил интерпретации их результатов; хорошая сочетаемость метода с современными образовательными технологиями. Основные принципы тестирования следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего государственного образовательного стандарта. К принципам тестирования примыкают принципы построения тестовых заданий, включающие в себя следующие принципы:

- коллегиальная подготовка тестовых заданий - позволяет существенно уменьшить важнейший недостаток индивидуального контроля знаний – его субъективность.
- централизованное накопление тестовых заданий - составленные и отобранные экспертами тестовые задания должны храниться в базе данных системы тестирования, обрабатываться педагогом по соответствующей дисциплине с целью устранения возможных дублирований заданий.
- унификация инструментальных средств подготовки тестовых заданий - образовательные учреждения должны использовать унифицированное программное обеспечение систем тестирования, инвариантное к предметной области.

Методические аспекты контроля знаний включают:

1. Выбор типов и трудности тестовых заданий («что контролировать?»). Набор тестовых заданий должен соответствовать цели контроля на данном этапе учебного процесса. Так на этапе восприятия, осмысления и запоминания оценивается уровень знаний обучающегося о предметной области и понимания основных положений. Способность обучающегося применять полученные знания для решения конкретных задач, требующих проявления познавательной самостоятельности, оценивается как соответствие требуемым навыкам и/или умениям.

2. Планирование процедуры контроля знаний («когда контролировать?»). Учебный процесс принято рассматривать как распределенный во времени процесс формирования

требуемых знаний, навыков и умений. Соответственно этому, выделяют следующие четыре этапа контроля знаний.

1. Исходный (предварительный) контроль. Данный контроль проводится непосредственно перед обучением, имея целью оценить начальный уровень знаний обучающегося и соответственно планировать его обучение.

2. Текущий контроль. Осуществляется в ходе обучения и позволяет определить уровень усвоения обучающимся отдельных разделов учебного материала, а затем на этой основе скорректировать дальнейшее изучение предмета.

3. Рубежный контроль. Проводится по завершении определенного этапа обучения и служит цели оценки уровня знаний обучающегося по теме или разделу курса.

Итоговый контроль. Позволяет оценить знания, умения и навыки обучающегося по курсу в целом.

2. Формирование набора адекватных тестовых заданий («как контролировать?»).

Используются следующие формы тестовых заданий:

- цепные задания - задания, в которых правильный ответ на последующее задание зависит от ответа на предыдущее задание;

- тематические задания - совокупность тестовых заданий любой формы, разработанных для контроля знаний обучающихся по одной изученной теме. Задания могут быть цепными и тематическими одновременно, если их цепные свойства имеют место в рамках одной темы;

- текстовые задания - совокупность заданий, созданных для контроля знаний обучающихся конкретного учебного текста, текстовые задания удобны для проверки классификационных знаний;

- ситуационные задания - разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, экстремальных и других ситуациях, а также для интегрального контроля уровня знаний обучающихся. Каждая из рассмотренных форм тестовых заданий имеет несколько вариантов. Например, возможны задания с выбором одного правильного ответа, с выбором одного наиболее правильного ответа и задания с выбором нескольких правильных ответов. Последний вариант является наиболее предпочтительным.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т. п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представляют несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

- открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и, графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

- установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

- установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

### **Требования к сдаче зачета**

Зачет является формой проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии на практических занятиях в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий.

Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине.

Оценка «зачтено» выставляется в результате собеседования по заранее предложенным обучающимся вопросам с учетом результатов текущей аттестации.

## **5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине**

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, проекта, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- наличие помещений для курсового проектирования;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем докладов, и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы.

Учебный процесс, все его формы являются основой профессиональной подготовки студентов, в которой глубокое изучение каждой дисциплины, предусмотренной учебным планом, является важным фактором не только овладения предметом профессионального значения, но и последующей практической деятельности по полученной специальности. Поэтому студенты должны в полной мере использовать все возможности каждой формы учебного процесса при изучении каждого преподаваемого им предмета. Посещая лекционные занятия по курсу студентам следует вести их конспекты; форма и характер конспектов – личное дело каждого студента, но в них, в обязательном порядке, должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекционного материала, отражена логика доказательства.

Самостоятельная работа студентов во внеаудиторное время начинается с редактирования конспектов, приведение их в вид, способствующий нормальному пользованию в последующей работе. Следующим шагом самостоятельной работы является изучение рекомендованной основной и дополнительной литературы, которая, с одной стороны, позволит дополнить конспекты новыми сведениями, различными точками зрения по одной и той же проблеме, а с другой стороны – является важным моментом в подготовке к семинарскому занятию.

Форма работы на семинарском занятии отдельного студента может быть различной. Наиболее общим моментом такой работы является участие в обсуждении проблем, связанных с вопросами плана семинарских занятий. Кроме того, студент может подготовить фиксированное, заранее согласованное с преподавателем, выступление по

какому – то из этих вопросов, письменный доклад или доклад. Последние из указанных форм подготовки и участия студента на семинарском занятии имеет серьёзное положительное значение, поскольку способствует приобретению им навыков и умений письменного изложения, полученных в результате самостоятельной работы знаний по раскрываемой теме.

В процессе самостоятельной работы студент должен пользоваться подготовленными кафедрой методическими пособиями как по отдельным формам учебного процесса, так и по различным темам рассматриваемого курса.

### **5.3 Особенности преподавания дисциплины**

*Отсутствуют.*

#### 5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Аудитория 209 для проведения занятий лекционного типа	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенд, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения: Ноутбук «Acer Extensa» - 1 шт. Проектор «Acer» - 1 шт. Интерактивная доска «Intrwrite» – 1 шт. Телевизор «Elenberg» – 1 шт. Проекционный экран – 1 шт. Аудиосистема «Sven» - 1 шт.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.). «GTCO Calcomp Interwrite» (бессрочная лицензия коробочной версии)
Аудитории 202 для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и проведения промежуточной аттестации	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенд, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения: ноутбук «Lenovo».	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.).
Аудитории для самостоятельной работы (читальный зал, 210)	Читальный зал укомплектован специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение оснащено: Ноутбук «Lenovo» - 3 шт. Телевизор «Daewoo» - 1 шт., Видеомагнитофон «Funai», Аудиомагнитофон «Sony».	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.).
	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено: ПК (Pentium Dual-Core E5700, DDR2-2 ГБ, диск 500 ГБ, монитор «Samsung 943») - 12 шт. Проектор «BenqMP635» - 1 шт. Проекционный экран - 1 шт. Ноутбук «Acer» - 1 шт.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Microsoft Visio Standard 2007 Russian

		<p>Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007).  Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.).  Программа EхаHotel (бессрочный лицензионный договор безвозмездной передачи неисключительных прав использования № 1702141 от 01.04.2017 г.).  АСУ гостиницей «Эдельвейс» (бессрочный договор №8/10 от 01.10.2010 г.).  ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).  ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).  ПО Корс-Софт «Мини-ФМС» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).  ПО Корс-Софт «Мини-Прокат» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).  ПО Корс-Софт «Мини-CRM» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).  ПО Корс-Софт «Мини-Сайт» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).</p>
--	--	---



**Приложение к рабочей программе дисциплины  
«Организация барного дела»**

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавр  
профиль «Гостиничная деятельность»

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

**Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела**

**Блок 1 «Дисциплины (модули)» обязательной части учебного плана,  
дисциплина по выбору**

Составитель аннотации – Стародуб К.А, к.п.н., доцент кафедры СКСиТ

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)</b>	3/108
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование у студентов системы знаний и практических навыков в области организации работы бара; характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков.
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.
	Оборудование и инвентарь бара.
	Классификация и виды напитков.
	Карта вин. Подбор вин к блюдам.
	Коктейли.
	Безалкогольные напитки.
	Тонизирующие и прохладительные напитки
	Способы заваривания и подачи чая, кофе.
	Барменский фрейринг. Подача счета.
Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.	
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	ПКРВ-2
<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	ПКРВ-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПКРВ-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПКРВ-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
<b>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины</b>	Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджология Б2.В.02(П) Сервисная практика
<b>Образовательные</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа

<b>технологии</b>	
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Собеседование, доклад, тестирование.
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)</b>	Зачет