

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.В.05 Барное дело**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

## 1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Барное дело» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области организации работы бара на предприятиях общественного питания, технологии приготовления и подачи напитков, а также культуры обслуживания потребителей.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>знает</b> - нормативно-правовые требования и санитарно-гигиенические нормы, обеспечивающие качество и безопасность продукции общественного питания; - принципы системы обеспечения безопасности пищевой продукции (в том числе элементы системы НАССР); - требования к качеству сырья и готовых напитков, а также условия их хранения и реализации. <b>умеет</b> - осуществлять контроль качества сырья и готовых напитков; - обеспечивать соблюдение санитарных норм и требований безопасности на рабочем месте; - выявлять и предупреждать риски, влияющие на безопасность продукции. <b>владеет навыками</b> - навыками оценки качества напитков и используемого сырья; - методами обеспечения безопасности продукции на всех этапах барного производства; - навыками организации процессов, обеспечивающих прослеживаемость продукции.

## 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Барное дело» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 2 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Барное дело» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Введение в пищевую промышленность

Освоение дисциплины «Барное дело» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Управление качеством и безопасностью пищевой продукции

Проектирование и оборудование технологических объектов

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  
 Технология продукции общественного питания  
 Современные методы обработки пищевого сырья  
 Сенсорный анализ  
 Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов  
 Современные методы исследования качества  
 Проектирование предприятий общественного питания  
 Процессы и аппараты пищевых производств  
 Оборудование предприятий общественного питания  
 Технология и организация производства специализированного питания (специализация)  
 НАССР в системе общественного питания (специализация)  
 Комплексное оснащение предприятий общественного питания  
 Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах  
 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
 Санитария и гигиена питания  
 Товароведение продовольственных товаров  
 Физиология питания  
 Эстетика общественного питания  
 Организация производства и технология блюд европейской кухни  
 Русская национальная кухня  
 Основы рационального питания  
 Научные основы производства продуктов питания  
 Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания  
 Проектно-технологическая практика  
 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа  
 Организация производства и технология блюд азиатской кухни  
 Нутрициология  
 Научные основы производства продуктов функционального питания

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

Общая трудоемкость дисциплины «Барное дело» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
2	108/3	4	10		90	4	За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки		4	10		90		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
2	108/3			0.12			

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

№	Наименование раздела/темы	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Барное дело									
1.1.	Теоретические основы барного дела и ассортимент напитков	2	6	2	4		44	Устный опрос, Реферат	ПК-1.2	
1.2.	Технология приготовления напитков и организация работы бара	2	8	2	6		46	КТ 1	ПК-1.2	
1.3.	Зачет по дисциплине	2							ПК-1.2	
	Промежуточная аттестация		За							
	Итого		108	4	10		90			
	Итого		108	4	10		90			

**5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий**

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Теоретические основы барного дела и ассортимент напитков	Общая характеристика барного дела. Классификация баров. Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков.	2/2
Технология приготовления напитков и организация работы бара	Технология приготовления напитков и коктейлей. Организация работы бара и обслуживание потребителей.	2/-
Итого		4

**5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме**

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Теоретические основы барного дела и ассортимент напитков	Изучение ассортимента алкогольных напитков и их классификация (крепкие, слабоалкогольные, винодельческая продукция).	Пр	2/2/2

Теоретические основы барного дела и ассортимент напитков	Подбор и характеристика барного инвентаря и оборудования.	Пр	2/2/2
Технология приготовления напитков и организация работы бара	Освоение технологий приготовления классических коктейлей (шейк, билд, стир).	Пр	2/-/2
Технология приготовления напитков и организация работы бара	Составление рецептов и технологических карт напитков.	Пр	2/-/2
Технология приготовления напитков и организация работы бара	Организация рабочего места бармена и моделирование процесса обслуживания.	Пр	2/-/2
Итого			

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
<ol style="list-style-type: none"> <li>История развития барного дела и барной культуры.</li> <li>Международная классификация алкогольных напитков.</li> <li>Основы дегустации напитков и органолептическая оценка.</li> <li>Требования к качеству и условия хранения напитков.</li> <li>Нормативно-правовое регулирование оборота алкогольной продукции.</li> </ol>	44
<ol style="list-style-type: none"> <li>Классификация коктейлей и современные тенденции миксологии.</li> <li>Разработка авторских напитков и основы флейринга.</li> <li>Санитарные требования и безопасность в баре.</li> <li>Основы учета и контроля продукции в баре (прослеживаемость).</li> <li>Психология общения с гостями и культура сервиса.</li> </ol>	46

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Барное дело» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Барное дело».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Барное дело».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа) (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Теоретические основы барного дела и ассортимент напитков. 1. История развития барного дела и барной культуры. 2. Международная классификация алкогольных напитков. 3. Основы дегустации напитков и органолептическая оценка. 4. Требования к качеству и условия хранения напитков. 5. Нормативно-правовое регулирование оборота алкогольной продукции.	Л1.1	Л2.1	Л3.1, Л3.2
2	Технология приготовления напитков и организация работы бара. 1. Классификация коктейлей и современные тенденции миксологии. 2. Разработка авторских напитков и основы флейринга. 3. Санитарные требования и безопасность в баре. 4. Основы учета и контроля продукции в баре (прослеживаемость). 5. Психология общения с гостями и культура сервиса.	Л1.1	Л2.1	Л3.1, Л3.2

## 7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Барное дело»

### 7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ПК-1.2: Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Безопасность пищевой продукции		x			
	Биологическая безопасность товаров		x			
	НАССР в системе общественного питания (специализация)				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектно-технологическая практика			x	x	
	Санитария и гигиена питания			x		
	Сенсорный анализ			x		
	Современные методы исследования качества				x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли		x			
	Химия пищевых добавок		x			
	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов			x		
	Экологическая экспертиза товаров		x			

## 7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Барное дело» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Барное дело» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

### Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
2 курс			
КТ 1	Контрольная работа		30
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>			<b>30</b>
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
2 курс			

КТ 1	Контрольная работа	30	<p>24-30 баллов (высокий уровень освоения) Критерии: Теоретические ответы полные, логичные, с использованием терминологии и примеров; Практическое задание выполнено точно, с обоснованием метода и корректными расчетами/действиями, обучающийся демонстрирует понимание взаимосвязей между теорией и практикой. Интерпретация: студент уверенно владеет материалом и способен применять знания в профессиональной деятельности.</p> <p>12-21 баллов (средний уровень освоения) Критерии: В теоретических ответах имеются неточности, но суть в целом раскрыта; Практическое задание выполнено частично верно: присутствуют ошибки в методике или расчетах, требуется корректировка аргументации и уточнение терминов. Интерпретация: студент овладел основами, но нуждается в дополнительной проработке тем.</p> <p>3-9 баллов (низкий уровень освоения) Критерии: Теоретические вопросы раскрыты слабо или неверно, без логики и научных понятий; Практическое задание выполнено неправильно или отсутствует; Интерпретация: освоение индикатора минимальное или отсутствует, необходима дополнительная подготовка.</p>
------	--------------------	----	--

### Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

### Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Барное дело» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам

текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

#### Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

#### Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

### 7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Барное дело»

## Теоретические вопросы

1. Понятие и значение барного дела в системе общественного питания.
2. Классификация баров по назначению и формату.
3. Организация работы бара на предприятии общественного питания.
4. Функции и обязанности бармена.
5. Требования к рабочему месту бармена.
6. Основные виды барного оборудования.
7. Барный инвентарь: классификация и назначение.
8. Ассортимент алкогольных напитков.
9. Классификация крепких алкогольных напитков.
10. Характеристика водки и ликероводочных изделий.
11. Характеристика виски, рома, текилы, джина.
12. Винодельческая продукция: классификация и особенности.
13. Классификация пива и его характеристики.
14. Безалкогольные напитки: классификация и ассортимент.
15. Кофе: виды, способы приготовления.
16. Чай: виды и особенности заваривания.
17. Сиропы и их использование в баре.
18. Соки и их классификация.
19. Лёд в баре: виды и требования к качеству.
20. Основы миксологии.
21. Классификация коктейлей.
22. Методы приготовления коктейлей (шейк, билд, стир).
23. Технология приготовления слоистых коктейлей.
24. Рецептура коктейлей и пропорции ингредиентов.
25. Украшение напитков (гарнир).
26. Посуда для подачи напитков.
27. Температурные режимы подачи напитков.
28. Органолептическая оценка напитков.
29. Показатели качества напитков.
30. Факторы, влияющие на качество напитков.
31. Требования к качеству сырья.
32. Условия хранения алкогольных напитков.
33. Условия хранения безалкогольных напитков.
34. Санитарные требования к работе бара.
35. Личная гигиена бармена.
36. Требования безопасности при работе в баре.
37. Основы системы НАССР в баре.
38. Прослеживаемость продукции в баре.
39. Учет продукции в баре.
40. Документация в баре.
41. Основы калькуляции напитков.
42. Себестоимость продукции бара.
43. Ценообразование в баре.
44. Организация обслуживания гостей в баре.
45. Культура обслуживания.
46. Этикет общения с гостями.
47. Психология поведения гостей.
48. Разрешение конфликтных ситуаций.
49. Современные тенденции в барной индустрии.
50. Авторские коктейли и их разработка.
51. Основы флейринга.
52. Маркетинг в баре.
53. Продвижение барной продукции.
54. Работа с поставщиками.

55. Контроль качества продукции.
56. Ошибки при приготовлении коктейлей.
57. Типичные нарушения санитарных норм.
58. Ответственность за нарушение правил оборота алкоголя.
59. Международные стандарты барного сервиса.
60. Роль бармена в формировании имиджа заведения.

#### Практико-ориентированные задания

1. Классифицировать предложенный ассортимент алкогольных напитков.
2. Подобрать барный инвентарь для приготовления заданного коктейля.
3. Составить технологическую карту коктейля.
4. Рассчитать пропорции ингредиентов для приготовления напитка.
5. Определить метод приготовления коктейля по рецептуре.
6. Разработать авторский коктейль (состав, технология, подача).
7. Подобрать посуду для подачи различных напитков.
8. Определить возможные дефекты напитка по описанию.
9. Оценить качество напитка по органолептическим показателям.
10. Определить условия хранения для различных напитков.
11. Разработать схему организации рабочего места бармена.
12. Выявить нарушения санитарных норм в предложенной ситуации.
13. Предложить меры по обеспечению безопасности продукции.
14. Составить алгоритм обслуживания гостя в баре.
15. Смоделировать решение конфликтной ситуации с гостем.
16. Рассчитать себестоимость коктейля.
17. Определить наценку и цену реализации напитка.
18. Составить перечень закупаемого сырья для бара.
19. Обеспечить прослеживаемость продукции на примере кейса.
20. Проанализировать работу бара и предложить меры по улучшению качества обслуживания.

#### Темы рефератов

1. История развития барного дела и барной культуры.
2. Современные тенденции развития барной индустрии.
3. Классификация и характеристика алкогольных напитков.
4. Технология производства и особенности различных видов крепкого алкоголя.
5. Винodelьческая продукция: ассортимент и особенности подачи.
6. Пивная культура и классификация пива.
7. Безалкогольные напитки в баре: ассортимент и технологии приготовления.
8. Кофе и кофейная культура в баре.
9. Чай и чайные напитки в барной практике.
10. Основы миксологии и классификация коктейлей.
11. Технологии приготовления коктейлей (шейк, билд, стир и др.).
12. Разработка авторских коктейлей: принципы и подходы.
13. Барный инвентарь и оборудование: характеристика и применение.
14. Организация рабочего места бармена.
15. Культура обслуживания и профессиональная этика бармена.
16. Психология общения с гостями в баре.
17. Санитарно-гигиенические требования к работе бара.
18. Система обеспечения безопасности пищевой продукции (в том числе HACCP) в баре.
19. Контроль качества и условия хранения напитков.
20. Экономические аспекты деятельности бара (себестоимость, ценообразование, учет).

#### Темы для устного опроса

1. Понятие барного дела и его роль в общественном питании.
2. Классификация баров и их особенности.

3. Основные обязанности бармена.
4. Требования к рабочему месту бармена.
5. Барный инвентарь и его назначение.
6. Классификация алкогольных напитков.
7. Характеристика крепких алкогольных напитков.
8. Винодельческая продукция и её особенности.
9. Классификация безалкогольных напитков.
10. Основы миксологии.
11. Классификация коктейлей.
12. Методы приготовления коктейлей (шейк, билд, стир).
13. Правила подачи напитков.
14. Требования к качеству напитков.
15. Условия хранения напитков.
16. Санитарно-гигиенические требования в баре.
17. Принципы системы НАССР в баре.
18. Организация обслуживания гостей.
19. Культура и этика общения с гостями.
20. Типичные ошибки в работе бармена.

### Варианты контрольной работы

#### Вариант 1

Теоретические вопросы:

1. Классификация баров и их характеристика.
2. Классификация алкогольных напитков и их основные группы.

Практико-ориентированное задание:

Составьте технологическую карту классического коктейля (на выбор: «Мохито», «Космополитен» или «Маргарита»): укажите ингредиенты, их количество, метод приготовления, посуду и подачу.

#### Вариант 2

Теоретические вопросы:

1. Барный инвентарь: виды и назначение.
2. Безалкогольные напитки: ассортимент и использование в баре.

Практико-ориентированное задание:

Подберите барный инвентарь и оборудование для приготовления 3 различных коктейлей (по выбору студента) и обоснуйте выбор.

#### Вариант 3

Теоретические вопросы:

1. Методы приготовления коктейлей (шейк, билд, стир и др.).
2. Требования к качеству напитков и факторы, влияющие на него.

Практико-ориентированное задание:

Проанализируйте предложенную ситуацию: коктейль получился мутным и несбалансированным по вкусу. Определите возможные причины и предложите способы устранения.

#### Вариант 4

Теоретические вопросы:

1. Санитарно-гигиенические требования к работе бара.
2. Основы системы НАССР в баре.

Практико-ориентированное задание:

Выявите нарушения санитарных норм в следующей ситуации: бармен работает без перчаток, использует один и тот же лед для разных напитков, инвентарь не промывается после использования. Предложите корректирующие мероприятия.

## Вариант 5

Теоретические вопросы:

1. Организация обслуживания гостей в баре.
2. Основы калькуляции и ценообразования напитков.

Практико-ориентированное задание:

Рассчитайте себестоимость и цену реализации коктейля, если известны:

- стоимость ингредиентов — 120 руб.;
- наценка — 250%.

Определите итоговую цену и обоснуйте расчет.

## 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### основная

Л1.1 Любецкая Т. Р. Барное дело [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 180 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=395866>

### дополнительная

Л2.1 Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 248 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=395868>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=358232>

Л3.2 Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат. - Москва: Дашков и К, 2022. - 416 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/277415>

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		<a href="https://www.diageobaracademy.com">https://www.diageobaracademy.com</a>
2		<a href="https://www.barschool.net">https://www.barschool.net</a>
3		<a href="https://ligabar.ru/obuchenie/shkola-barmenov/bar-s-nulja/">https://ligabar.ru/obuchenie/shkola-barmenov/bar-s-nulja/</a>

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Освоение дисциплины «Барное дело» направлено на формирование у обучающихся системы теоретических знаний и практических навыков в области организации работы бара, технологии приготовления напитков, а также обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания.

Особенностью изучения дисциплины при заочной форме обучения является значительная доля самостоятельной работы, что требует от обучающегося высокой степени организованности, ответственности и способности к самостоятельному поиску и анализу информации.

## 1. Общие рекомендации по освоению дисциплины

Для успешного освоения дисциплины обучающемуся необходимо:

- последовательно изучать материал в соответствии с рабочей программой;
- сочетать теоретическое изучение с выполнением практико-ориентированных заданий;
- использовать рекомендованные учебные и электронные ресурсы;
- уделять внимание формированию профессиональной терминологии;
- регулярно повторять изученный материал.

Рекомендуется начинать изучение дисциплины с ознакомления с ее структурой, целями, задачами и перечнем компетенций, формируемых в процессе обучения.

## 2. Освоение теоретического материала

При изучении теоретических разделов дисциплины следует:

- внимательно прорабатывать лекционный материал и учебную литературу;
- выделять ключевые понятия, классификации, технологические процессы;
- составлять конспекты, схемы и таблицы для лучшего усвоения материала;
- обращать внимание на взаимосвязь между темами (ассортимент напитков, технология приготовления, требования к качеству и безопасности).

Особое внимание необходимо уделять:

- классификации алкогольных и безалкогольных напитков;
- технологиям приготовления коктейлей;
- требованиям к качеству и условиям хранения продукции;
- санитарно-гигиеническим нормам и принципам системы НАССР.

## 3. Освоение практических аспектов дисциплины

Практическая направленность дисциплины предполагает:

- изучение методов приготовления напитков (шейк, билд, стир и др.);
- освоение принципов составления рецептов и технологических карт;
- анализ производственных ситуаций, связанных с качеством и безопасностью продукции;
- моделирование процессов обслуживания гостей.

При выполнении практических заданий рекомендуется:

- строго следовать условиям задания;
- обосновывать принятые решения;
- использовать профессиональную терминологию;
- ориентироваться на реальные условия работы предприятий общественного питания.

## 4. Работа с учебной и дополнительной литературой

Для эффективного освоения дисциплины необходимо:

- использовать основные и дополнительные источники, указанные в рабочей программе;
- привлекать современные интернет-ресурсы по барному делу;
- анализировать информацию из разных источников;
- критически оценивать достоверность и актуальность данных.

Рекомендуется вести список изученной литературы и делать краткие записи по ключевым вопросам.

## 5. Подготовка к текущему контролю

Текущий контроль знаний осуществляется в форме устного опроса, выполнения контрольных и практических заданий.

При подготовке необходимо:

- прорабатывать вопросы для устного опроса;
- повторять теоретический материал;
- отрабатывать навыки решения практических задач;
- анализировать типовые ошибки.

## 6. Подготовка к промежуточной аттестации (зачёту)

Подготовка к зачету должна носить системный характер и включать:

- повторение материала по всем разделам дисциплины;
- проработку перечня теоретических вопросов;
- выполнение практико-ориентированных заданий;
- систематизацию знаний в виде схем, таблиц и кратких конспектов.

Особое внимание следует уделить:

- классификации напитков и их характеристикам;
- технологиям приготовления коктейлей;
- требованиям к качеству и безопасности продукции;
- организации работы бара и обслуживанию гостей.

#### 7. Рекомендации по эффективной организации обучения

Для повышения эффективности освоения дисциплины рекомендуется:

- планировать учебную деятельность и соблюдать график выполнения заданий;
- сочетать теоретическое изучение с практической проработкой материала;
- использовать активные методы обучения (схемы, таблицы, кейсы);
- регулярно осуществлять самоконтроль знаний;
- при возникновении затруднений обращаться за консультацией к преподавателю.

Освоение дисциплины «Барное дело» требует комплексного подхода, включающего теоретическую подготовку, практическую проработку материала и развитие профессионального мышления, что обеспечивает формирование компетенций, необходимых для будущей профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

### **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).**

#### *11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения*

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

#### *11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства*

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

### **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитор ии	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
		405/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, доска учебная - 1 шт., телевизор - 1 шт.

2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		104/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

### 13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Барное дело» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ доц. КТПИПСП, ктн Омаров Руслан Сафербегович

Рецензенты

\_\_\_\_\_ доц. КТПИПСП, ксxn Растоваров Евгений Иванович

\_\_\_\_\_ доц. КТПИПСП, ксxn Лесняк Татьяна Сергеевна

Рабочая программа дисциплины «Барное дело» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Барное дело» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 5 от 14.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП \_\_\_\_\_