

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**БАРНОЕ ДЕЛО**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Барное дело» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Хаматгалеевой Г.А. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Цели и задачи освоения дисциплины.....                                                                                                                                                                                                                                                     | 4  |
| 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....                                                                                                                                                                                                                               | 4  |
| 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине .....                                                                                                                                                                                                                              | 5  |
| 4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....                                                                                                                                                                                                                                                | 6  |
| 5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....                                                                                                                                                       | 7  |
| 5.1. Содержание дисциплины .....                                                                                                                                                                                                                                                              | 7  |
| 5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий .....                                                                                                                                                                                                                                            | 9  |
| 6. Лабораторные занятия .....                                                                                                                                                                                                                                                                 | 11 |
| 7. Практические занятия.....                                                                                                                                                                                                                                                                  | 13 |
| 8. Тематика курсовых работ (проектов).....                                                                                                                                                                                                                                                    | 13 |
| 9. Самостоятельная работа студента .....                                                                                                                                                                                                                                                      | 13 |
| 10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины .....                                                                                                                                                              | 16 |
| 11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем ..... | 18 |
| 12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине .....                                                                                                                                                                        | 19 |

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в формировании компетенций, направленных на формирование у студентов знаний, практических навыков и умений в области барного дела, культуры подачи напитков в странах мира.

Задачи дисциплины: является развитие навыков, применимых к установлению, реализации и контролю выполнения норм, обеспечивающих качество и безопасность продукции, организации обслуживания в различных барах, ориентировании студента в традициях подачи напитков в странах мира.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Барное дело» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

| Код и наименование компетенции | Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции                                   | Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП |               |               |               | Место в формировании компетенции |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|----------------------------------|
|                                |                                                                                                         | 1 курс (сем.)                                             | 2 курс (сем.) | 3 курс (сем.) | 4 курс (сем.) |                                  |
| ПК-2                           | Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение |                                                           | 4 сем         |               |               | Предыдущая                       |
| ПК-2                           | Холодильная техника и технология                                                                        |                                                           | 4 сем         |               |               | Предыдущая                       |
| ПК-2                           | Процессы и аппараты пищевых производств                                                                 |                                                           |               | 5 сем         |               | Изучаемая                        |
| ПК-2                           | Технология специальных видов питания                                                                    |                                                           |               | 6 сем         |               | Последующая                      |
| ПК-2                           | Технология ресторанной продукции                                                                        |                                                           |               |               | 7 сем         | Последующая                      |
| ПК-2                           | Технология продукции функционального назначения                                                         |                                                           |               |               | 7 сем         | Последующая                      |
| ПК-2                           | Технология кулинарной продукции за рубежом                                                              |                                                           |               |               | 7 сем         | Последующая                      |
| ПК-2                           | Технология производства фирменных национальных блюд                                                     |                                                           |               |               | 7 сем         | Последующая                      |
| ПК-2                           | Производственная практика, технологическая практика                                                     |                                                           |               |               | 7 сем         | Последующая                      |
| ПК-2                           | Технология мучных кондитерских изделий                                                                  |                                                           |               | 5 сем         |               | Изучаемая                        |

| Код и наименование компетенции | Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции | Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП |                    |                    |                    | Место в формировании компетенции |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------------------|
|                                |                                                                       | 1<br>курс<br>(сем.)                                       | 2<br>курс<br>(сем) | 3<br>курс<br>(сем) | 4<br>курс<br>(сем) |                                  |
| ПК-2                           | Физиология питания                                                    |                                                           | 4 сем              |                    |                    | Предыдущая                       |
| ПК-2                           | Основы здорового питания                                              |                                                           | 4 сем              |                    |                    | Предыдущая                       |

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

| Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)                                                                                                          | Индикаторы достижения компетенций                                                                                                                      | Планируемые результаты обучения                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-2.1- Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией         | Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией                           |
|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                        | Уметь: обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией                |
|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                        | Владеть: навыками обеспечения технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией    |
|                                                                                                                                                                   | ПК-2.4 - Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента            | Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента                              |
|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                        | Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента                    |
|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                        | Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента        |
|                                                                                                                                                                   | ПК-2.5 - Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания | Знать: предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания                       |
|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                        | Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания         |
|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                        | Владеть: навыками разработки предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания |

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

| Вид учебной деятельности                                      |           | <b>очная форма обучения</b> |                           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|---------------------------|
|                                                               |           | ак. часов                   |                           |
|                                                               |           | Всего                       | По семестрам<br>5 семестр |
| 1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:            |           | 50,5                        | 50,5                      |
| Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:                 |           | 50                          | 50                        |
| • занятия лекционного типа                                    |           | 16                          | 16                        |
| • занятия семинарского типа:                                  |           | 34                          | 34                        |
| практические занятия                                          |           |                             |                           |
| лабораторные занятия                                          |           | 34                          | 34                        |
| в том числе занятия в интерактивных формах                    |           | 4                           | 4                         |
| в том числе занятия в форме практической подготовки           |           | 12                          | 12                        |
| Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий |           | 0,5                         | 0,5                       |
| в том числе курсовая работа (проект)                          |           |                             |                           |
| 2. Самостоятельная работа студентов, всего                    |           | 57,5                        | 57,5                      |
| - курсовая работа (проект)                                    |           |                             |                           |
| - выполнение домашних заданий                                 |           | 57,5                        | 57,5                      |
| - контрольное тестирование                                    |           |                             |                           |
| 3. Промежуточная аттестация: <i>зачет</i>                     |           |                             |                           |
| ИТОГО:                                                        | ак. часов | 108                         | 108                       |
| Общая трудоемкость                                            | зач. ед.  | 3                           | 3                         |

| Вид учебной деятельности                                      |           | <b>заочная форма обучения</b> |                     |
|---------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------|---------------------|
|                                                               |           | ак. часов                     |                     |
|                                                               |           | Всего                         | По курсам<br>3 курс |
| 1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:            |           | 8,5                           | 8,5                 |
| Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:                 |           | 8                             | 8                   |
| • занятия лекционного типа                                    |           | 2                             | 2                   |
| • занятия семинарского типа:                                  |           | 6                             | 6                   |
| практические занятия                                          |           |                               |                     |
| лабораторные занятия                                          |           | 6                             | 6                   |
| в том числе занятия в интерактивных формах                    |           | 2                             | 2                   |
| в том числе занятия в форме практической подготовки           |           | 2                             | 2                   |
| Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий |           | 0,5                           | 0,5                 |
| в том числе курсовая работа (проект)                          |           |                               |                     |
| 2. Самостоятельная работа студентов, всего                    |           | 95,5                          | 95,5                |
| - курсовая работа (проект)                                    |           |                               |                     |
| - выполнение домашних заданий                                 |           | 95,5                          | 95,5                |
| - контрольное тестирование                                    |           |                               |                     |
| 3. Промежуточная аттестация: <i>зачет</i>                     |           | 4                             | 4                   |
| ИТОГО:                                                        | ак. часов | 108                           | 108                 |
| Общая трудоемкость                                            | зач. ед.  | 3                             | 3                   |

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

### **5.1. Содержание дисциплины**

#### **Тема 1. Основные сведения о баре**

Классификация баров, назначение, характеристика, торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика, планировочные решения, комплексные решения интерьера, вентиляция, оснащения;

барная стойка: понятие, назначения, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение кассовой машины. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформлению заявок на продукцию бара;

Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды.

#### **Тема 2. Материально-техническая база обслуживания**

Оборудование бара: виды, назначения, рациональное размещение; оснащение кофемолками, кофеварочными аппаратами, ледогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратами для смешения сиропов с газом и водой, посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималками;

Посуда бара: виды, ассортимент, форма, емкость. Критерии выбора посуды для бара с учетом его специализации, класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности до комплектации;

Столовое белье: основные виды, назначение. Инвентарь и инструменты бара: виды, назначения. Требования к мерам объема. Особенности применения европейского и бостонского шейкеров. Электрические смесители (блендеры): устройство и правила работы с ними. Смесительный стакан (миксер): назначение.

Барные аксессуары (свизл стик, соломинки, зонтики, шпажки и др.): назначения, особенности использования.

#### **Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда**

Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика. Подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя) назначения. Требования к уборке помещений. Получение столовой посуды, приборов, их отбора,

полировка. Получение столового белья. Подготовка к работе инвентаря, мерных инструментов. Проверка исправности оборудования; подготовка рабочего места бармена. Личная подготовка бармена; приемы работы бармена за барной стойкой. Способы охлаждения стаканов для коктейлей. Лед: назначение виды и подготовка. Правила пользования барными инструментами.

#### **Тема 4. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями**

Элементы, организация и технология обслуживания в барах разных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа.

Последовательность подачи блюд и напитков. Завершающий этап обслуживания, порядок и форма расчета с посетителями, отчетность бармена.

#### **Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт**

Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню в соответствии с тематической направленностью бара. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей.

#### **Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов**

Рецептура и способы приготовления коктейлей: техника приготовления, формула коктейля. Гарниры и топпинги. Технологические карты разных коктейлей. Оформление и подача коктейлей.

Совместимость напитков, рецептура и технология производства наиболее широко распространенных аперитивов и освежающих напитков, молочных напитков и эгногов, флипов, физов, напитков с фруктами, мороженым, сливками.

Приготовление длинных смешанных напитков: хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, швеппес. Приготовление классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-Аперитивов

#### **Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании**



Рецептура и способы приготовления коктейлей: Гарниры и топпинги. Технологические карты коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Оформление и подача. Приготовление грогов и тодди, горячие смешанные напитки на основе чая, кофе,

Рецептура и способы приготовления напитков для компании: пунши, глинтвейны, крюшоны и сангрия.

## **Тема 8. Организация труда обслуживающего персонала бара**

Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Должностные инструкции.

### **5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий**

#### ***очная форма обучения***

| № п/п | Наименование раздела, темы дисциплины                                                                                                                                                                                    | Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах) |                                                                   |                        |       | Аудиторных занятий в интерактивной форме |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------|-------|------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                                                                                          | занятия лекционного типа                                             | занятия семинарского типа /из них в форме практической подготовки | самостоятельная работа | Всего |                                          |
| 1.    | Тема 1. Основные сведения о баре                                                                                                                                                                                         | 2                                                                    | 4                                                                 | 7                      | 13    |                                          |
| 2.    | Тема 2. Материально-техническая база обслуживания                                                                                                                                                                        | 2                                                                    | 4                                                                 | 7                      | 13    |                                          |
| 3.    | Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда                                                                                                                                                         | 2                                                                    | 4                                                                 | 7                      | 13    | 2                                        |
| 4.    | Тема 4. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями                                                                                                                                          | 2                                                                    | 4                                                                 | 8                      | 14    |                                          |
| 5.    | Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт                                                                                                  | 2                                                                    | 4                                                                 | 6                      | 12    | 2                                        |
| 6.    | Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-джестивов, коктейлей-аперитивов | 2                                                                    | 6/6                                                               | 8                      | 16    |                                          |
| 7.    | Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление                                                                               | 2                                                                    | 6/6                                                               | 8                      | 16    |                                          |

| №<br>п/п | Наименование раздела, темы<br>дисциплины                   | Виды занятий, включая самостоятельную<br>работу студентов (в ак. часах) |                                                                                                 |                                |            | Аудиторных<br>занятий в<br>интерактив-<br>ной форме |
|----------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------|-----------------------------------------------------|
|          |                                                            | занятия<br>лекцион-<br>ного<br>типа                                     | занятия<br>семинарс-<br>кого типа<br>/из них в<br>форме<br>практи-<br>ческой<br>подготов-<br>ки | самостоя-<br>тельная<br>работа | Всего      |                                                     |
|          | напитков для компании                                      |                                                                         |                                                                                                 |                                |            |                                                     |
| 8.       | Тема 8. Организация труда<br>обслуживающего персонала бара | 2                                                                       | 2                                                                                               | 6,5                            | 10,5       |                                                     |
|          | Подготовка к зачету                                        |                                                                         |                                                                                                 |                                | -          |                                                     |
|          | Контактная работа в период<br>промежуточной аттестации     |                                                                         |                                                                                                 |                                | 0,5        |                                                     |
|          | <b>Итого</b>                                               | <b>16</b>                                                               | <b>34/12</b>                                                                                    | <b>57,5</b>                    | <b>108</b> | <b>4</b>                                            |

### *заочная форма обучения*

| №<br>п/п | Наименование раздела, темы<br>дисциплины                                                                                                                                                                                                            | Виды занятий, включая<br>самостоятельную работу студентов (в<br>ак. часах) |                                                                                                  |                                |       | Аудиторных<br>занятий в<br>интерактив-<br>ной форме |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------|-----------------------------------------------------|
|          |                                                                                                                                                                                                                                                     | занятия<br>лекцион-<br>ного типа                                           | занятия<br>семинарс-<br>кого типа<br>/ из них в<br>форме<br>практи-<br>ческой<br>подготов-<br>ки | самостоя-<br>тельная<br>работа | Всего |                                                     |
| 1.       | Тема 1. Основные сведения о баре                                                                                                                                                                                                                    | 1                                                                          |                                                                                                  | 10                             | 11    |                                                     |
| 2.       | Тема 2. Материально-техническая<br>база обслуживания                                                                                                                                                                                                | 1                                                                          |                                                                                                  | 10                             | 11    |                                                     |
| 3.       | Тема 3. Подготовка бара к<br>обслуживанию. Методы организации<br>труда                                                                                                                                                                              |                                                                            |                                                                                                  | 10                             | 10    |                                                     |
| 4.       | Тема 4. Обслуживание посетителей в<br>баре. Порядок и форма расчета с<br>посетителями                                                                                                                                                               |                                                                            |                                                                                                  | 10                             | 10    |                                                     |
| 5.       | Тема 5. Информационное<br>обеспечение деятельности бара.<br>Назначение, правила оформления<br>меню, карты вин и коктейльных карт                                                                                                                    |                                                                            | 2                                                                                                | 10                             | 12    |                                                     |
| 6.       | Тема 6. Классификация и методы<br>приготовления безалкогольных<br>смешанных напитокомев, длинных<br>смешанных напитков, средних и<br>коротких смешанных напитков<br>(Short Drinks), классических<br>коктейлей- дджестивов, коктейлей-<br>аперитивов |                                                                            | 2                                                                                                | 20                             | 22    | 2                                                   |
| 7.       | Тема 7. Классификация и методы<br>приготовления горячих смешанных<br>напитков. Холодные смешанные                                                                                                                                                   |                                                                            | 2                                                                                                | 20                             | 22    |                                                     |

| №<br>п/п | Наименование раздела, темы<br>дисциплины                                   | Виды занятий, включая<br>самостоятельную работу студентов (в<br>ак. часах) |                                                                                                  |                                |            | Аудиторных<br>занятий в<br>интерактив-<br>ной форме |
|----------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------|-----------------------------------------------------|
|          |                                                                            | занятия<br>лекцион-<br>ного типа                                           | занятия<br>семинарс-<br>кого типа<br>/ из них в<br>форме<br>практи-<br>ческой<br>подготов-<br>ки | самостоя-<br>тельная<br>работа | Всего      |                                                     |
|          | напитки коктейли на основе кофе,<br>приготовление напитков для<br>компаний |                                                                            |                                                                                                  |                                |            |                                                     |
| 8.       | Тема 8. Организация труда<br>обслуживающего персонала бара                 |                                                                            |                                                                                                  | 5,5                            | 5,5        |                                                     |
|          | Подготовка к зачету                                                        |                                                                            |                                                                                                  |                                | 4          |                                                     |
|          | Контактная работа в период<br>промежуточной аттестации                     |                                                                            |                                                                                                  |                                | 0,5        |                                                     |
|          | <b>Итого</b>                                                               | <b>2</b>                                                                   | <b>6/0</b>                                                                                       | <b>95,5</b>                    | <b>108</b> | <b>0</b>                                            |

## 6. Лабораторные занятия

### *очная форма обучения*

| №<br>п/п | Наименование раздела,<br>темы дисциплины                               | Содержание практических занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Объем<br>(час.) | В т.ч. в<br>форме<br>практической<br>подготовки |
|----------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|
| 1        | Тема 1. Основные<br>сведения о баре                                    | Интерьер, оснащение мебелью<br>единство стиля. Варианты<br>расположения барной стойки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4               |                                                 |
| 2        | Тема 2. Материально-<br>техническая база<br>обслуживания               | Идентификация (распознавание)<br>ассортимента столовой посуды,<br>приборов, белья, инвентаря.<br>Оформление заявки на<br>доукомплектование бара столовой<br>посудой, приборами по нормам<br>оснащения. Составление акта на<br>бой, лом, утрату посуды и приборов.                                                                                                                     | 4               |                                                 |
| 3        | Тема 3. Подготовка бара к<br>обслуживанию. Методы<br>организации труда | Подготовка бара и рабочего места<br>бармена к приему и обслуживанию<br>посетителей. Оформление витрины<br>бара. Подбор и подготовка бокалов<br>для напитков, розлив напитков.<br>Овладение приемами<br>откупоривания бутылок и розлива<br>игристых вин. Подготовка<br>ингредиентов для напитков.<br>Овладение приемами создания<br>сахарного ободка на бокале<br>«наледь» - «crusta». | 4               |                                                 |
| 4        | Тема 4. Обслуживание<br>посетителей в баре.<br>Порядок и форма расчета | Ролевая игра: «Добро пожаловать к<br>нам в бар» (встреча гостей, прием<br>заказа, подача продукции).                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4               |                                                 |

| №<br>п/п | Наименование раздела,<br>темы дисциплины                                                                                                                                                                                  | Содержание практических занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Объем<br>(час.) | В т.ч. в<br>форме<br>практической<br>подготовки |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|
|          | с посетителями                                                                                                                                                                                                            | Овладение последовательности всех элементов обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |                                                 |
| 5        | Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт                                                                                                   | Составление меню (по заданию преподавателя). Составление карты вин. Составление коктейльных карт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4               |                                                 |
| 6        | Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитоком, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-джестивов, коктейлей-аперитивов | Приобретение навыков приготовления и оформление и подачи безалкогольных коктейлей: флипов, физов, эгнгов, коблеров.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6               | 6                                               |
| 7        | Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании                                                          | Приобретение навыков приготовления, подачи длинных смешанных напитков «Хайболы», «Коллинзы», «Кулеры», «Рикки», «Швепес» Приобретение навыков приготовления и подачи средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks): коблеры, сэнгэри, джулепы, фиксы. Приобретение навыков приготовления и подачи коктейлей-диджестивов: сауэры, фрозены, смэши, коктейли со сливками, с мороженым, шампанским, слоистые, ойстеры, кордиалы, фраппе и мист. Приобретение навыков приготовления и подачи коктейлей-аперитивов: на основе джина, на основе водки, на основе виски, на основе рома, на основе вин. | 6               | 6                                               |
| 8        | Тема 8. Организация труда обслуживающего персонала бара                                                                                                                                                                   | Приобретение навыков приготовления и подачи пуншей. Приобретение навыков приготовления и подачи глинтвейнов. Приобретение навыков приготовления и подачи крюшонов. Приобретение навыков приготовления и подачи грогов. Приобретение навыков приготовления тодди. Приобретение навыков приготовления коктейлей на основе кофе                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2               |                                                 |
|          | ИТОГО:                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 34              | 12                                              |

**заочная форма обучения**

| № п/п | Наименование раздела, темы дисциплины                                                                                                                                                                                       | Содержание практических занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Объем (час.) | В т.ч. в форме практической подготовки |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------|
| 1     | Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт                                                                                                     | Составление меню (по заданию преподавателя). Составление карты вин. Составление коктейльных карт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4            |                                        |
| 2     | Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитокомев, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-джестивов, коктейлей-аперитивов | Приобретение навыков приготовления и оформление и подачи безалкогольных коктейлей: флипов, физов, эгногов, коблеров.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6            |                                        |
| 3     | Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании                                                            | Приобретение навыков приготовления, подачи длинных смешанных напитков «Хайболы», «Коллинзы», «Кулеры», «Рикки», «Швепес» Приобретение навыков приготовления и подачи средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks): коблеры, сэнгэри, джулепы, фиксы. Приобретение навыков приготовления и подачи коктейлей-диджестивов: сауэры, фрозены, смэши, коктейли со сливками, с мороженым, шампанским, слоистые, ойстеры, кордиалы, фраппе и мист. Приобретение навыков приготовления и подачи коктейлей-аперитивов: на основе джина, на основе водки, на основе виски, на основе рома, на основе вин. | 6            |                                        |
|       | ИТОГО:                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6            | 0                                      |

**7. Практические занятия**

Практические занятия не предусмотрены.

**8. Тематика курсовых работ (проектов)**

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены.

**9. Самостоятельная работа студента**

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Барное дело» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к зачету.

### **Тема 1. Основные сведения о баре**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Основные сведения о баре».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: бар, классификация баров.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи, деловая игра

### **Тема 2 Материально-техническая база обслуживания**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта «Материально-техническая база обслуживания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: торговое помещение бара. Оборудование баров. Информационное обеспечение деятельности баров.

Изучая тему, важно приобрести умения по классификации оборудования; посуде; столовому белью, барным аксессуарам.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

### **Тема 3 Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена за барной стойкой. Техника безопасности на рабочем месте бармена.

Изучая тему, важно приобрести умения по подготовке бара к обслуживанию, методам организации труда.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

#### **Тема 4 Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: элемент и технология обслуживания в барах разных типов и классов.

Изучая тему, важно приобрести умения по организации обслуживания в барах разных типов и классов.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

#### **Тема 5 Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню в соответствии с тематической направленностью бара.

Изучая тему, важно приобрести умения, предъявляемые к средствам информации.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

#### **Тема 6 Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: рецептура и способы приготовления коктейлей. Гарниры и топпинги. Технологические карты разных коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Совместимость напитков, рецептура и технология производства.

Изучая тему, важно приобрести умения по приготовлению длинных смешанных напитков: хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, швеппес. Приготовление классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов,

освежающих напитков, молочных напитков и эгногов, флипов, физов, напитков с фруктами, мороженым, сливками

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, задачи.

### **Тема 7 Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: рецептура и способы приготовления коктейлей: гарниры и топпинги. Технологические карты коктейлей.

Изучая тему, важно приобрести умения по оформлению и подаче коктейлей, грогов и тодди, горячих смешанных напитков на основе чая, кофе, пунши, глинтвейны, крюшоны и сангрия.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

### **Тема 8 Организация труда обслуживающего персонала бара**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Организация труда обслуживающего персонала бара».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала. Должностные инструкции.

Изучая тему, важно приобрести умения составлять должностные инструкции.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

## **10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины**

а) нормативные правовые акты:

1 ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

2 ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

3 ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.



4 ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

5 ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6 ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7 ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8 ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9 ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10 ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

11 ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

12 ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

13 ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

14 ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

15 СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).

16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

б) основная литература:

1. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04078-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1231978>

2. Товароведение продовольственных товаров. Планы-конспекты выпускных квалификационных работ бакалавра : практикум / Рыжиков С.Н., Демидова Ю.М. — Москва : Русайнс, 2021. — 271 с. — ISBN 978-5-4365-5082-4. — URL: <https://book.ru/book/936803>

в) дополнительная литература:

Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н.В. Коник. - Москва : ИНФРАМ, 2020. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/534953> – Режим доступа: по подписке.

## **11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View
- <http://www.twirpx.com> (сайт для студентов)
- <http://www.fsvps.ru/> (сайт Россельхознадзора)
- <http://rospotrebnadzor.ru/> (сайт Роспотребнадзора)

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.