

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЕТИ
Петрова Л.А.
Ф.И.О.
подпись
« 17 » 08 20 20 год



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 Барное дело
код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность/специализация Технология продукции и организация ресторанного дела
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

Квалификация выпускника бакалавр
указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик Технологий пищевых производств
наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск
2020

Лист согласования

1. Разработчик(и)

доцент
должность

ТПП
кафедра


подпись

Корчунов В.В.
Ф.И.О

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы
Технологий пищевых производств
наименование кафедры

16.09.2020
дата

протокол № 2



Гроховский В.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Название циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б1.В.ДВ.05.01	«Барное дело»	<p>Цель дисциплины - дать необходимые для практической работы знания о развитии и классификации баров, требования к их планировке и оформлению; особенности материально-технической базы обслуживания баров; правила составления и оформления меню, карты вин.</p> <p>Задачи дисциплины: дать студентам необходимые знания о:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тенденциях развития и классификации баров; - современных особенностях оснащения баров оборудованием, посудой, инвентарем; - правилах составления и оформления меню, карт вин бара, методами приготовления, оформления и отпуска смешанных напитков. <p><u>В результате изучения дисциплины академический бакалавр должен:</u></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, тенденции развития и классификацию баров; - характеристику торговых помещений баров, требования к их планировке и оформлению; - материально-техническую базу обслуживания; - правила составления и оформления меню, карты вин; - требования, предъявляемые к подготовке бара для обслуживания потребителей; - классификацию, рецептуры, технологию приготовления и приемы оформления коктейлей, требования к качеству; - основные элементы и правила организации обслуживания в различных барах; - порядок и формы расчета с потребителями за предоставленные услуги; - требований к обслуживающему персоналу. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативной документацией; - определять потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разрабатывать оптимальный режим труда и график работы; - организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями HОТ; - оформлять витрину и барную стойку; - организовывать обслуживание посетителей в баре; - владеть методами приготовления, оформления и отпуска коктейлей, смешанных напитков; - производить расчеты с посетителями; - соблюдать безопасность труда;

		<ul style="list-style-type: none"> - определять потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре; - применять современные технологии, формы и методы обслуживания. <p><i>обладать</i> умениями и навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации самостоятельной работы, способствующей формированию умений и навыков организации творческого труда, самостоятельному решению практических задач, углублению профессиональной подготовки; - работы с нормативно-техническими документами. <p><u>Содержание разделов дисциплины:</u></p> <p>Классификация баров. Оснащение оборудованием, посудой, инвентарем и аксессуарами. Требования к посуде, инвентарю и аксессуарам. Правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт. Методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, чае.</p> <p><i>Реализуемые компетенции:</i></p> <p>ОПК-5; ПК-1.</p> <p><i>Формы отчетности:</i></p> <p>Очная форма обучения: Семестр 8 – экзамен. Заочная форма обучения: Курс 5 – экзамен.</p>
--	--	---

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Минобрнауки РФ № 1332 12.11.2015 г., учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технологии продукции и организация общественного питания», направленностям: «Технология продукции и организация ресторанного дела»

2. Цель и задачи учебной дисциплины

Целью дисциплины «Барное дело», является формирование компетенций в соответствии с ФГОС по направлению подготовки бакалавра и учебным планом для направления подготовки 19.03.04 «Технологии продукции и организация общественного питания».

Задачи:

- тенденциях развития и классификацией баров;
- о современных особенностях оснащения баров оборудованием, посудой, инвентарем;
- о правилах составления и оформления меню, карты вин и методах приготовления безалкогольных смешанных напитков;
- о требованиях нормативно-технической документации.

3. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Таблица 2 – Результаты обучения

№ п/п	Код компетенции	Компоненты компетенции, степень их реализации	Результаты обучения
1.	ОПК-5 Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Компоненты компетенции реализуется полностью	Знать: <ul style="list-style-type: none">- назначение, тенденции развития и классификацию баров;- характеристику торговых помещений баров, требования к их планировке и оформлению;- основные элементы и правила организации обслуживания в различных барах; Уметь: <ul style="list-style-type: none">- определять потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разрабатывать оптимальный режим труда и график работы;- организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями HОТ;- оформлять витрину и барную стойку;- организовывать обслуживание посетителей в ре; Владеть: <ul style="list-style-type: none">- организацией производства и обслуживания в различных типах баров;

			- организацией обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей.
2	ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция и реализуется полностью	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент напитков; - условия хранения продуктов; - организацию снабжения баров; - порядок и формы расчёта, отчетность бармена; - рецептуру и приготовления напитков; - общую характеристику процесса обслуживания; - правила работы с отчетными финансовыми документами; - основы построения смешанных напитков и коктейлей. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных напитков; - организации обслуживания в баре.

1. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 144 часов.

Таблица 3 – Распределение учебного времени дисциплины

Вид учебной нагрузки	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Семестр			Всего часов	Семестр/Курс 5			Всего часов
	8								10			
Аудиторные часы												
Лекции	28			28					2			2
Практические занятия	-			-					-			-
Лабораторные работы	30			30					2			2
Часы на самостоятельную и контактную работу												

Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта)	-			-						-			-
Прочая самостоятельная и контактная работа	50			50						131			131
Подготовка к промежуточной аттестации	36			36						9			9
Всего часов по дисциплине	144			144						144			144

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен	+			+						+			+
Зачет/зачет с оценкой	-			-						-			-
Курсовая работа (проект)	-			-						-			-
Количество расчетно-графических работ	-			-						-			-
Количество контрольных работ	1			1						1			1
Количество рефератов	-			-						-			-
Количество эссе	-			-						-			-

Таблица 4 - Содержание разделов дисциплины (модуля), виды работы

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины	Количество часов, выделяемых на виды учебной подготовки по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины. Содержание основных понятий и определений.	2	-	-	5					0,5	-		8
Тема 2. Классификация баров. Характеристика баров.	2	-	-	5					-	-		11
Тема 3. Оснащение оборудованием. Барная посуда. Барное оборудование. Требования к посуде, инвентарю.	4	-	-	4					0,5	-		16
Тема 4. Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена. Формы обслуживания и роль бармена.	4	10	-	3					-	2		16

Тема 5. Алкогольные напитки. Ликеры. Виски. Коньяк. Ром. Джин. Текила. Сакэ. Водка. Используемое сырье, технология приготовления и их классификация.	2	-	-	3					0,5	-		16
Тема 6. Требования к составлению и оформлению меню. Характеристика меню, карты вин и коктейльных карт и их оформление. Признак разделения вин внутри карты.	8	10	-	15					-	-		16
Тема 7. Аперитивы и освежающие напитки. Вина. Пиво. Используемое сырье, технология приготовления и их классификация	3	4	-	3					-	-		16
Тема 8 Коктейли, методы приготовления, технология сборки, украшения. Виды и сорта кофе и чая. Горячие смешанные напитки на основе чая и кофе.	3	6	-	5					0,5	-		16
Тема 9. Энергетические напитки. Свежевыжатые соки. Кальян. Акты к списанию, заявки.	1	-	-	5					-	-		16
Итого:	28	30	-	50					2	2	-	131

Таблица 5 - Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля), и видов занятий с учетом форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий								Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	р	к/р	э	СРС	
ОПК-5	+	+	-	-	-	+	-	+	Выполнение лабораторных работ и проверка выполнения контрольной работы.
ПК-1	+	+	-	-	-	+	-	+	Выполнение лабораторных работ и проверка выполнение контрольной работы;

Примечание: Л – лекции, ЛР – лабораторные работы, ПЗ – практические занятия, КР/КП – курсовая работа (проект), р – реферат, к/р – контрольная работа, э – эссе, СРС – самостоятельная работа студентов

Таблица 6 - Перечень лабораторных работ

Наименование лабораторных работ	Количество часов
---------------------------------	------------------

№ л/р		Очная	Заочная
1.	ЛР № 1. Изучение правил обслуживания посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями.	6	2
2.	ЛР № 2. Изучение правил оформления меню, карты вин	10	
3.	ЛР № 3. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов	4	
4.	ЛР № 4 Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании	6	
5.	ЛР № 5 Организация труда обслуживающего персонала бара (Экскурсия в бар г. Мурманск).	4	
Всего:		30	2

Таблица 7 - Перечень практических работ

п/р	Наименование практических работ	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
1.	Не предусмотрены		

4. Перечень тем курсовой работы (проекта)

Не предусмотрены.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю):

- ✓ Презентационные материалы;
- ✓ Методические указания к выполнению лабораторных работ;
- ✓ Методические указания к выполнению контрольной работы;
- ✓ Методические указания для самостоятельной работы студентов.

6. Фонд оценочных средств

ФОС является компонентом ОП, разрабатывается в форме отдельного документа и включает в себя критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования и процедуры оценивания.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Библиографическое описание* (название литературного источника)	Наличие		
		Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Библиотека МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
1	2	3	4	5
Основная литература				

1	Любечкая, Т.Р. Барное дело : учебник / Т.Р. Любечкая. — Москва : Дашков и К, 2018. — 180 с. — ISBN 978-5-394-02873-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/103739	+	-	-
2	Экспертиза напитков. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позвяковский [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 406 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4169.html	+	-	-
3	Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2415-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/107062	+	-	-
Дополнительная литература				
4	Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2381-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/109628	+	-	-
5	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / И. С. Вигол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - Москва : ДеЛи принт, 2013. - 350 с.	-	+	5

8. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2019/2020	ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/159 от 25.05.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань»	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г.	Неограничен

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 530-10/18 от 01.11.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2018 г. по 15.11.2019 г.	Неограничен
ЭБС «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост»	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен
«ЭБС Консультант студента»	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
Национальная электронная библиотека (НЭБ).	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен
Базы данных компании EBSCO	Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 г.	Неограничен

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

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)

2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)

3. Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Таблица 8 - Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения	Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционных (№ 401Л) г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1. Мультимедийный. проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1	1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.) 3. Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008
2.	Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий «Лаборатория Технологии продукции и организации общественного питания» г. Мурманск, ул. Колхозная, д. 15 А (здание столовой МГТУ)	Укомплектовано специализированной мебелью, аудиторной доской- 1шт и оборудованием для выполнения лабораторных работ: 1. Холодильник «Индезит - 1шт 2. Весы МТ-6 МДА-Базар - 1шт 3. Мясорубка электрическая - 1шт	

		<p>4. Печь конвекционная – 2 шт</p> <p>5. Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-11-1 шт</p> <p>6. Пароварка Braun FS20 – 1 шт</p> <p>7. Хлебопечь RBM-M902 Bonier – 1 шт</p> <p>8. Фритюрница -1 шт</p> <p>9. Плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ – 2 шт</p> <p>10. Стол разделочный СР-2/1200/700 - 5 шт</p> <p>11. Весы ПВМ -3/6 –Т- 1 шт</p> <p>12. Плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ – 2 шт</p> <p>Количество посадочных мест - 22</p> <p>количество столов - 11</p> <p>количество стульев - 22</p> <p>Доступа к интернету нет.</p>	
3.	<p>205С Специальное по мещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения:</p> <p>– доска аудиторная – 1 шт.</p> <p>– персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.</p> <p>Посадочных мест – 15</p>	<p>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p> <p>3. Система оптического распознавания текста AB-VYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008</p>

Таблица 9. - Технологическая карта текущего контроля и промежуточной аттестации (промежуточная аттестация - зачет)

№ п/п	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения
		min	max	
Текущий контроль				
1.	Выполнение ПР № 1	7	9	
2.	Выполнение ПР № 2	7	9	
3.	Выполнение ПР № 3	7	9	
4.	Выполнение ПР № 4	7	9	
5.	Посещение занятий	6	10	
6.	Своевременная сдача контрольных точек	6	10	
7.	Контрольная работа	20	24	
	ИТОГО	60	80	
Промежуточная аттестация «экзамен»				
	Экзамен			Экзаменационная сессия
	<i>Оценка «5» - 20 баллов, Оценка «4» - 15 баллов, Оценка «3» - 10 баллов</i>	10	20	
	ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	70	100	