

**Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного
питания**
наименование ОПОП
Б1.В.ДВ.04.01
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Дисциплины
(модуля)**

Барное дело

Разработчик (и):

Корчунов В. В.

ФИО

доцент

должность

К.Т.Н

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 01.03.2022 г.

Заведующий кафедрой

ТЩ



подпись

В. А. Гроховский

ФИО

**Мурманск
2022**

Пояснительная записка

Объем дисциплины - 4 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 _{ПК1} Способен организовать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<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; - основные элементы и правила организации обслуживания в различных барах; - ассортимент напитков; - условия хранения продуктов; - организацию снабжения баров; - порядок и формы расчёта, отчетность бармена; - рецептуру и приготовления напитков; <p>- общую характеристику процесса обслуживания;</p> <p>- правила работы с отчетными финансовыми документами;</p> <p>- основы построения смешанных напитков и коктейлей.</p> <p>Уметь:</p> <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 НОТ; - оформлять витрину и барную стойку; - организовывать обслуживание посетителей в баре; - использовать техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации производства и обслуживания в различных типах баров; - организацией обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей. - навыками приготовления сложных напитков; - организации обслуживания в баре.
ПК-5 Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	ИД1 _{ПК5} Знает основы организации обслуживания, умеет управлять процессами обслуживания потребителей организаций питания	

2. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Предмет и задачи дисциплины. Содержание основных понятий и определений.

Тема 2. Классификация баров. Характеристика баров.

Тема 3. Оснащение оборудованием. Барная посуда. Барное оборудование. Требования к посуде, инвентарю.

Тема 4. Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена. Формы обслуживания и роль бармена.

Тема 5. Алкогольные напитки. Ликеры. Виски. Коньяк. Ром. Джин. Текила. Сакэ. Водка. Используемое сырье, технология приготовления и их классификация.

Тема 6. Требования к составлению и оформлению меню. Характеристика меню, карты вин и коктейльных карт и их оформление. Признак разделения вин внутри карты.

Тема 7. Аперитивы и освежающие напитки. Вина. Пиво. Используемое сырье, технология приготовления и их классификация

Тема 8 Коктейли, методы приготовления, технология сборки, украшения. Виды и сорта кофе и чая. Горячие смешанные напитки на основе чая и кофе.

Тема 9. Энергетические напитки. Свежевыжатые соки. Кальян. Акты к списанию, заявки.

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические указания к выполнению лабораторных/контрольных работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

1. Любецкая, Т.Р. Барное дело : учебник / Т.Р. Любецкая. — 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. Туршук, Е. Г. Технология приготовления коктейлей : учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 "Технология продуктов обществ. питания" / Е. Г. Туршук; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - 176 с. - Имеется электрон. аналог 2012 г. - Библиогр.: с. 161-162. - ISBN 978-5-86185-701-7 : 198-74.

Дополнительная литература:

1. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. С. Оробейко, Н. Г. Шередер. - Москва : Альфа-М : Инфра-М, 2011. - 319 с. : ил. - (ПРОФИль). - Библиогр.: с. 316. - ISBN 978-5-98281-066-3 (Альфа-М). - ISBN 978-5-16-002497-4 (Инфра-М) : 241-89.
2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на

предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата : для студентов высших учебных заведений, обучающихся по экономическим и техническим направлениям, по специальности "Экономика и управление на предприятии туризма" / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2021, 2019. - 330, [2] с. - (Бакалавр. Академический курс) (Высшее образование). - Библиогр.: с. 327-331. - ISBN 978-5-534-09303-2 : 799-00. - Текст : непосредственное.

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. *Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации- URL: <http://pravo.gov.ru>*
2. *Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»_- URL: <http://window.edu.ru>*

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. *Операционная система Microsoft Windows Vista*
2. *Офисный пакет Microsoft Office 2007*
3. *Программное обеспечение «Антиплагиат»*

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МГТУ;

Не допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины (модуля) по формам обучения			
	Очная		Заочная	
	Семестр	Всего часов	Курс/Сессия	Всего часов
	7		5/1	
Лекции	18	18	4	4
Практические занятия				
Лабораторные работы	36	36	8	8
Самостоятельная работа	90	90	128	128
Подготовка к промежуточной аттестации			4	4
Всего часов по дисциплине / из них в форме практической подготовки	144	144	144	144
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля				
Зачет/зачет с оценкой	-/+	-/+	-/+	-/+
Количество контрольных работ			1	1

Перечень лабораторных работ по формам обучения

№ п/п	Темы лабораторных работ
Очная форма	
1.	Изучение правил обслуживания посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями.
2.	Изучение инвентаря, посуды, оборудования
3.	Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков,
4.	Изучение правил оформления меню, карты вин
5.	Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков.
6.	Технология приготовления средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов
7.	Технология приготовления чая и напитков на основе чая
8.	Организация труда обслуживающего персонала бара (Экскурсия в бар г. Мурманск).
9.	Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе
Заочная форма	
1.	Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков.
2.	Технология приготовления средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов
3.	Технология приготовления чая и напитков на основе чая