МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Барное дело

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	кафедра экономики, туризма и прикладной информатики		
Учебный план	43.03.03_2025_835.plx 43.03.03 Гостиничное дело Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 3	
аудиторные занятия	28		
самостоятельная работа	34,5		
часов на контроль	8,85		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	10	10	10	10
Лабораторные	6	6	6	6
Практические	12	12	12	12
Консультации (для студента)	0,5	0,5	0,5	0,5
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28,65	28,65	28,65	28,65
Сам. работа	34,5	34,5	34,5	34,5
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

к.э.н., и.о. зав.кафедрой, Газукина Юлия Геннадьевна

Рабочая программа дисциплины

Барное дело

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом вуза от 30.01.2025 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от 10.04.2025 протокол № 9

Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2029-2030 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2029 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> 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.
1.2	<i>Задачи:</i> - обеспечение студентов знаниями по характеристикам, технологии приготовления и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков; - изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров; - ознакомление с техникой подачи напитков, барменским флейрингом.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.05
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Ресторанный сервис
2.1.2	Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
2.1.3	Менеджмент организации сферы гостеприимства и общественного питания
2.1.4	Ознакомительная практика
2.1.5	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
2.1.6	Профессиональная этика и этикет
2.1.7	Сервисная деятельность
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Управление конкурентоспособностью предприятия гостиничного и ресторанного предприятия
2.2.2	Стандартизация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
2.2.3	Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания
2.2.4	Управление персоналом предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса
2.2.5	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания
2.2.6	Правовые основы управления гостиничным и ресторанным бизнесом

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-1: Способен применять психологические знания при организации работы исполнителей и взаимоотношениях с клиентами	
ИД-1.ПК-1: Учитывает индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека при организации работы исполнителей	
<p>Знает требования, предъявляемые обслуживающему персоналу баров.</p> <p>Умеет организовать обслуживание гостей баров с учетом индивидуальных потребностей и психофизиологических возможностей исполнителей.</p> <p>Владеет основными методами и приемами организации деятельности исполнителей в баре с учетом их индивидуальных потребностей и психофизиологических возможностей</p>	
ИД-2.ПК-1: Способен организовать обслуживание клиентов с учетом их индивидуальных потребностей и психофизиологических возможностей	
<p>Знает правила и стандарты обслуживания гостей бара с учетом их индивидуальных потребностей и психофизиологических возможностей, особенности разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания в баре.</p> <p>Умеет организовать бизнес-процессы по обслуживанию гостей в баре с учетом индивидуальных потребностей и психофизиологических возможностей.</p> <p>Владеет основными методиками разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания; навыками организации обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей бара,</p>	
ИД-3.ПК-1: Осуществляет эффективное общение с персоналом предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	
<p>Знает теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии.</p> <p>Владеет навыками разрешения конфликтов при обслуживании потребителей бара.</p>	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Тема 1. Особенности организации и функционирования баров						
1.1	Характеристика бара как предприятия общественного питания. История возникновения баров. Современное состояние и тенденции развития баров. Классификация и характеристика баров в соответствии с ГОСТ 30389-2013 /Лек/	3	1	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.2	Образовательная технология: выполнение практического задания. План занятия: 1. Выполнение практического задания. /Пр/	3	1	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	Практические задания, тест, вопросы для подготовки к
1.3	Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста), выполнение практических заданий /Ср/	3	6	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
	Раздел 2. Тема 2. Материально-техническая база обслуживания						
2.1	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. /Лек/	3	2	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

2.2	Образовательные технологии: дискуссия, выполнение практических заданий. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам для обсуждения 2. Выполнение практических заданий /Пр/	3	2	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	Вопросы для обсуждения по теме, практические задания, тест, вопросы для
2.3	Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста), выполнение практических заданий /Ср/	3	5	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
Раздел 3. Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда							
3.1	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) назначение. 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. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования, предъявляемые к бармену и барбек при обслуживании. Должностные инструкции. /Лек/	3	2	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.2	Образовательные технологии: дискуссия, выполнение практических заданий. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам для обсуждения 2. Выполнение практических заданий 3. Первая текущая аттестация /Пр/	3	2	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	Вопросы для обсуждения по теме, практические задания, тест, вопросы для
3.3	Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста), выполнение практических заданий /Ср/	3	6	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

	Раздел 4. Тема 4. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями						
4.1	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. /Лек/	3	1	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
4.2	Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение текущей контрольной работы (теста). /Ср/	3	3	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
	Раздел 5. Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт						
5.1	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. /Лек/	3	2	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
5.2	Образовательная технология: дискуссия, выполнение практических заданий. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам для обсуждения 2. Выполнение практических заданий /Пр/	3	4	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	Вопросы для обсуждения по теме, практические задания, тест, вопросы для
5.3	Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию и лабораторным работам (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста), выполнение практических заданий /Ср/	3	7	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
	Раздел 6. Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей диджестивов, коктейлей-аперитивов						

6.1	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 эгнотов, флипов, физов, напитков с фруктами, мороженым, сливками. Приготовление длинных смешанных напитков: хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, швепес. Приготовление классических коктейлей диджестивов, коктейлей-Аперитивов /Лек/	3	1	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
6.2	Образовательные технологии: дискуссия, выполнение практических заданий. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам для обсуждения 2. Выполнение практических заданий 2. Вторая промежуточная аттестация /Пр/	3	2	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	Вопросы для обсуждения по теме, практические задания, тест, вопросы для
6.3	Образовательная технология: тесты-действия. 1. Практика приготовления напитков /Лаб/	3	3	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	Практические задания для лабораторных
Раздел 7. Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании							
7.1	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, крешоны и сангрия. /Лек/	3	1	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
7.2	Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании /Пр/	3	1	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	Вопросы для обсуждения по теме, вопросы для подготовки к зачету
7.3	Образовательная технология: тесты-действия. 1. Практика приготовления напитков /Лаб/	3	3	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	Практические задания для лабораторных
7.4	Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию и лабораторным работам (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста), выполнение практических заданий /Ср/	3	7,5	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
Раздел 8. Промежуточная аттестация (зачёт)							

8.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	3	8,85	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
8.2	Контактная работа /КСРАтт/	3	0,15	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
Раздел 9. Консультации							
9.1	Консультация по дисциплине /Конс/	3	0,5	ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1 ИД-3.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Барное дело».
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме тестовых заданий, практических заданий, тематики докладов и промежуточной аттестации в форме вопросов к зачету.
3. Оценка по курсу выставляется в 2-х балльной шкале:
 - «зачтено» – если студент набрал 61-90 баллов, пороговый уровень сформированности компетенций, 91-100 – повышенный уровень сформированности компетенций;
 - «не зачтено» – если студент набрал менее 61 баллов, компетенции не сформированы.
 Если студент не набрал 61 и более баллов по результатам изучения дисциплины в 3 семестре, он сдает зачет в форме собеседования по вопросам

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Контрольные тесты:

Наименование вопроса: 1 (ПК-1)

Формулировка вопроса: При обслуживании сильно опьяневшего клиента в баре недопустимо:

Варианты ответов: 1. Уменьшать дозу алкоголя; 2. Отказаться от заказа; 3. Обслуживать наравне с остальными клиентами;

4. Принимать новый заказ.

Ключ: 2. Отказаться от заказа

Наименование вопроса: 2 (ПК-1)

Формулировка вопроса: Верно ли утверждение, что для разрешения конфликтной ситуации бармен должен попросить недовольного клиента покинуть помещение бара?

Ключ: не верно.

Наименование вопроса: 3 (ПК-1)

Формулировка вопроса: Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей - это _____.

Ключ: фрейлинг.

Наименование вопроса: 4 (ПК-1)

Формулировка вопроса: Определите в правильном порядке порядок открытия смены барменом:

Ключ: 1. Проверить наличные средства; 2. Открыть кассовую смену; 3. Стоп\Старт-лист; 4. Проверить порядок на рабочем месте; 5. Начать работу.

Каждый вопрос оценивается в один балл.

Вопросы для обсуждения:

Тема 2. Материально-техническая база обслуживания

Вопросы для дискуссии:

1. Назначение, варианты размещения барной стойки.
2. Охарактеризуйте основные составные части барной стойки.
3. Где хранится основная масса продуктов на барной стойке?
4. Перечислите основное оборудование бара.
5. Дайте характеристику основного инвентаря, используемого при обслуживании в баре.
6. Перечислите основные виды и назначение барной посуды
7. Назовите правила безопасной эксплуатации оборудования бара.

Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда

Вопросы для дискуссии:

1. На какие этапы подразделяется рабочий день бармена?
2. Охарактеризуйте рабочее место бармена.
3. Какие особенности необходимо учитывать при оформлении витрины бара?
4. Перечислите принципы, которые следует учитывать при размещении оборудования и инвентаря в баре.
5. Какие операции следует провести после закрытия заведения?
6. Дать характеристику стилям работы бармена: классическому, флейрингу, спидмиксингу.

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

Вопросы для дискуссии:

1. Что такое карта коктейлей?
2. Классификация коктейлей с точки зрения времени употребления.
3. Классификация коктейлей по крепости и объему подачи.
4. Перечислите правила составления коктейльной карты бара.

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

Вопросы для дискуссии:

1. Из каких компонентов может состоять коктейль?
2. Особенности приготовления коктейлей способом «Build».
3. Охарактеризуйте способ приготовления коктейлей «Shake».
4. Особенности приготовления коктейлей способом «Blend».
5. В чем суть приготовления коктейлей способом «Stir»?
6. Методика расчета крепости коктейля?

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

1. Охарактеризуйте чай, как напиток.
2. Какие виды чая вы знаете? Чем они отличаются?
3. Особенности приготовления чая.
4. Назовите напитки на основе чая, которые вы знаете.
5. Какие способы приготовления кофе Вы знаете?
6. Назовите напитки на основе кофе, которые вы знаете.

Критерии оценки:

Критерии Оценка (баллы по МРС), уровень

Полный ответ, иллюстрированный примерами, при подготовке ответа использованы разнообразные источники информации, студент выразил собственное мнение относительно проблемы 2 балла, повышенный уровень

В ответе имеются логические ошибки, ответ проиллюстрирован примерами 1 балл, пороговый уровень

В ответе освещены только теоретические аспекты вопроса, при подготовке использовался только один источник информации 0,5 баллов, пороговый уровень

В ответе освещены только теоретические аспекты вопроса, имеются существенные логические ошибки, при подготовке использовался только один источник информации 0 баллов, уровень не сформирован

Практические задания:

Тема 1. Особенности организации и функционирования баров

На основании лекционного материала заполнить таблицу

Характеристика различных типов баров

Типы баров

Характеристика

1. Сервис-бар (обслуживающий бар)
2. Лаунж-бар (от англ. lounge — «гостиная»)
3. Лобби-бар
4. Диско-бар
5. Танцевальный бар
6. Пул-бар (от англ. pool – «бассейн»)
7. Милк-бар (Milk-bar)
8. Офис-бар (office-bar)
9. Снэк-бар
10. Гриль-бар
11. Казино-бар
12. Бар-мобиле (mobile)
13. Коктейль-бар
14. Коктейль-холл
15. Банкетный бар
16. Паблик-бар
17. Лонг-бар
18. Варьете-бар
19. Таб-бар (спортивный бар)
20. Паб-бар
21. Кегельбан-бар
22. Фитнес-бар
23. Безалкогольный бар
24. Экспрес-бар
25. Десерт-бар
26. Пивной бар
27. Винный бар
28. Кофейный бар (кофейня)
29. Салатный и суповой бар
30. Национальный бар

14. Коньяк: история возникновения, регламентация, производство, мировые марки
15. Арманьяк: история появления, особенности производства
16. Бренди: история возникновения, особенности производства и употребления
17. Текила и мескаль: история возникновения, особенности производства и употребления
18. Национальные крепкие алкогольные напитки
19. Виноградные вина: история создания, особенности производства и употребления
20. Характеристика некоторых видов виноградных вин: столовые вина, специальные вина.
21. Характеристика некоторых видов виноградных вин: десертные вина, ароматизированные вина, плодовые вина
22. Особенности хранения и подачи виноградных вин: декантация и аэрация, правил откупорки и подачи вина, ампелография
23. Сочетание виноградных вин с блюдами
24. Шампанское и игристые вина: история возникновения, регламентация, правила хранения и подачи
25. Пиво: история возникновения, сорта, разновидности
26. Ликеры и кремы: ассортимент, технология производства
27. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей
28. Основные компоненты коктейля, их классификация в зависимости от содержания алкоголя
29. Понятие дегустации, порядок проведения дегустации, виды дегустаций.
30. Приготовление коктейлей - аперитивов
31. Приготовление коктейлей – диджестивов.
32. Особенности приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей
33. Приготовление напитков для компании
34. Приготовление длинных смешанных напитков
35. Приготовление средних, смешанных напитков
36. Приготовление коротких смешанных напитков
37. Приготовление смешанных горячих напитков
38. Приготовление смешанных безалкогольных и прохладительных напитков
39. Профессиональные стандарты «Бармен».
40. Профессия сомелье.
41. Виды баров, особенности работы. Разновидности барных стоек.
42. Оснащение баров. Барное оборудование.
43. Особенности организации рабочего места бармена.
44. Сопроводительные документы на алкогольную продукцию.
45. Виски как алкогольный напиток. Особенности подачи.
45. Особенности производства виски. Основные страны производители.
46. Водка. Хранение, фальсификация.
47. Текила. Наиболее известные сорта. Особенности маркировки.
48. Правила употребления текилы. Наиболее известные марки текилы.
16. Коньяк. Классификация.
49. Обозначение сроков выдержки коньячных спиртов.
50. Хранение коньячных спиртов. Употребление, правила сервировки. Основные дома по производству коньячных спиртов.
51. Отличие коньяк от бренди. Категории российских коньяков. Дайте определение напитку бренди.
52. Кальвадос. В чем отличительная особенность напитка Арманьяк от коньяка.
53. Охарактеризуйте напиток Вермут, классификация вермутов.
54. Основные техники (способы приготовления) приготовления коктейлей.
55. Классификация коктейлей. Коктейли на основе шампанского. Горячие напитки.
56. Особенности состава и примеры коктейлей группы Сауэры, Эгноги, Флипы.
57. Особенности состава и примеры коктейлей группы Физы, коллинзы, коблеры, фиксы
58. Правила дегустации. Органолептическая оценка вина. Недостатки, пороки вина.
59. Особенности подачи и презентации вин. Характеристика винных бокалов.
60. Классические правила сочетания блюд с винами.
61. Какие вина относятся к крепленым. Охарактеризуйте напиток Портвейн. Что означает Vintage.
62. Основные правила оформления карты вин бара.
63. Виды винных карт. Особенности работы с разными типами винных карт.
64. Требования к расположению алкогольных напитков в карте вин.
65. Дайте понятие напитку Мадера. Особенности употребления, хранения.
66. Охарактеризуйте напиток Херес. Технология производства.
67. Дайте понятие ароматическое вино. Основные разновидности вермутов, сырьевые компоненты.
68. Классификация французских вин. Особенности системы Appellation Controlee. Винодельческие регионы.
69. Классификация Итальянских вин.
70. Классификация вин Германии. Отличительные особенности немецких вин.
71. Пиво. Условия хранения, температура подачи темных и светлых сортов.
72. Особенности технологии производства пива.
73. Шампанское. Основные сырьевые компоненты. Хранение шампанского.
74. Виды шампанских вин. Пороки шампанского.
75. Правила подачи и сервировки шампанского. Наиболее известные марки.

76. Барная посуда, назначение.
77. Барный инвентарь, особенности эксплуатации, содержания.
78. Чай. Особенности выращивания и сбора.
79. Этапы производства чая. Особенности подачи Мате.
80. Классификация чаев. Хранение в готовом виде. Органолептическая оценка.
81. Сорты кофейных зерен. Основные характеристики.
82. Способы сбора кофейных зерен.
83. Изменения, происходящие в кофейном зерне после обжаривания. Виды кофемолок.
84. Работа с кофемашиной. Ассортимент кофе.
85. Сигары. Состав сигары. Основные страны производителя. Особенности курения.
86. Способы производства сигар. Сочетаемость с напитками.
87. Особенности хранения сигар. Упаковка. Аксессуары.
88. Этикетка сигар. Показатели качества.
89. Сигариллы. Особенность, ассортимент.
90. Кальяны.
91. Методы работы по учету остатков. Порядок проведения инвентаризаций на предприятии.

Критерии оценки доклада

Знание и понимание теоретического материала. (определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры; используемые понятия строго соответствуют теме; самостоятельность выполнения работы) до 0,5 баллов

Анализ и оценка информации (грамотно применяет категории анализа; умело использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений; способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению; диапазон используемого информационного пространства (студент использует большое количество различных источников информации); обоснованно интерпретирует текстовую информацию с помощью графиков и диаграмм; дает личную оценку проблеме) до 0,5 баллов

Построение суждений (ясность и четкость изложения; логика структурирования доказательств; выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией; приводятся различные точки зрения и их личная оценка, общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи) до 1 балла

Оформление работы (работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат; соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка; оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации; соответствие формальным требованиям) до 0,5 баллов

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету:

1. Методы и формы обслуживания, их классификация.
2. Особенности организации обслуживания в барах различных типов и классов.
3. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему.
4. Новые профессии обслуживающего персонала. Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания в барах.
5. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания
6. Классификация баров, назначение, характеристика, торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика, планировочные решения, комплексные решения интерьера, вентиляция, оснащение; барная стойка: понятие, назначения, виды, конструктивные особенности, современный дизайн.
7. Размещение кассовой машины. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформлению заявок на продукцию бара;
8. Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды.
9. Подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара.
10. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя) назначение. Требования к уборке помещений.
11. Получение столовой посуды, приборов, их отбора, полировка.
12. Получение столового белья. Подготовка к работе инвентаря, мерных инструментов.
13. Проверка исправности оборудования; подготовка рабочего места бармена. Личная подготовка бармена; приемы работы бармена за барной стойкой.
14. Способы охлаждения стаканов для коктейлей. Лед: назначение виды и подготовка. Правила пользования барными инструментами.
15. Элементы, организация и технология обслуживания в барах разных типов и классов.
16. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа.
17. Последовательность подачи блюд и напитков. Завершающий этап обслуживания, порядок и форма расчета с посетителями, отчетность бармена
18. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.
19. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню.
20. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных

видов меню в соответствии с тематической направленностью бара.

21. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей.
22. Рецептура и способы приготовления коктейлей: техника приготовления, формула коктейля. Гарниры и топпинги.
24. Технологические карты разных коктейлей.
25. Оформление и подача коктейлей.
26. Рецептура и способы приготовления коктейлей: Гарниры и топпинги. Технологические карты коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Оформление и подача.
27. Приготовление грогов и тодди, горячие смешанные напитки на основе чая, кофе
28. Рецептура и способы приготовления напитков для компании: пунши, глинтвейны, крошоны и сангрия.
29. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 50935-2013. Общественное питание.
32. Требования к обслуживающему персоналу.
33. Должностные инструкции.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он дал полные, развернутые ответы на поставленные вопросы, ответы проиллюстрированы примерами или если в ответе имеются логические ошибки или студент не может проиллюстрировать ответ примерами;
- оценка «незачтено» выставляется студенту, если он не владеет теоретическим материалом.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Артёмова Е. Н., Новицкая Е. А.	Барное дело: учебное пособие для вузов	Орел: ОрелГТУ, 2007	https://elibrary.ru/item.asp?id=26144820
Л1.2	Автюхова О. В.	Организация питания в курортных и гостиничных комплексах: учебное пособие	Омск: Омский государственный технический университет, 2022	https://www.iprbookshop.ru/131213.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Тошев А. Д., Хамраева Г. Б.	Барное дело: методические указания	Челябинск: ЮУрГУ, 2015	https://e.lanbook.com/book/179259

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Adobe Reader
6.3.1.2	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.3	MS Office
6.3.1.4	MS WINDOWS
6.3.1.5	Яндекс.Браузер
6.3.1.6	1С: Индустрия питания и гостеприимства
6.3.1.7	LibreOffice
6.3.1.8	Moodle
6.3.1.9	NVDA
6.3.1.10	MS Windows
6.3.1.11	РЕД ОС

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Межвузовская электронная библиотека
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.4	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.5	Гарант
6.3.2.6	КонсультантПлюс

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	проблемная лекция	
	дискуссия	
	презентация	
	ситуационное задание	
	лекция-визуализация	
	Тесты действия	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
202 А1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, экран, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна, столы, стулья
136 А1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, компьютер, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна
317 А2	Компьютерный класс, класс деловых игр, центр (класс) деловых игр, класс имитации деятельности предприятия, лаборатория имитации деятельности предприятия, учебно-тренинговый центр (лаборатория), лаборатория информационно-коммуникативных технологий. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, экран, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания по выполнению самостоятельной работы

Самостоятельная работа призвана способствовать развитию у студентов творческих навыков, инициативы, умению организовать свое время. При выполнении плана самостоятельной работы студенту необходимо изучить теоретический материал, представленный в рекомендуемой литературе, творчески его переработать и представить его для отчета. Работа студента должна быть полной, раскрывающей уровень освоения студентом той или иной темы и грамотно оформленной, показывающей творческий и инициативный подход студента к выполнению задания.

Выполненные задания проверяются преподавателем и оцениваются в баллах.

Виды заданий для самостоятельной работы и их содержание представлены в следующих разделах методических указаний.

В плане

предусмотрены следующие виды самостоятельной работы:

- подготовка к семинарским и практическим занятиям. Такая подготовка предусматривает самостоятельное изучение и подготовку ответов на

вопросы по теме семинарского и практического занятия, которые представлены в рабочей программе дисциплины;

- подготовка к зачету предусматривает самостоятельную подготовку студента по вопросам, которые представлены в рабочей программе дисциплины;

- подготовка рефератов и докладов по темам, указанным в ФОС. Требования к содержанию и оформлению рефератов и докладов содержатся в настоящих методических указаниях.

1 Рекомендации по выполнению плана самостоятельной работы

Самостоятельная работа – это планируемая учебная и научная работа студентов, выполняемая по заданию преподавателя и под его методическим

руководством, но без его непосредственного участия. Содержание самостоятельной работы студентов определяется концепцией учебной

дисциплины, ее учебно-методическим обеспечением. На первом занятии производится ознакомление студентов с формой

занятий по изучаемому курсу, видах самостоятельной работы и о системе их оценки в баллах; осуществляется помощь студентам составить график самостоятельной работы с указанием конкретных сроков представления выполненной работы на проверку преподавателю. Условно самостоятельную работу студентов можно разделить на обязательную и контролируемую. Обязательная самостоятельная работа обеспечивает подготовку студента к текущим аудиторным занятиям. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях и качественном уровне сделанных докладов, рефератов, выполненных письменных работ, тестовых заданий и др. форм текущего контроля. Баллы, полученные студентом по результатам аудиторной работы, формируют рейтинговую оценку текущей успеваемости студента по дисциплине.

Контролируемая самостоятельная работа направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины. Подведение итогов и оценка результатов таких форм самостоятельной работы осуществляется во время контактных часов с преподавателем. Баллы, полученные по этим видам работы, так же учитываются при итоговой аттестации по курсу.

В ходе выполнения заданий студентом должны быть решены следующие задачи:

- углублённое знакомство с предметом исследования;
- овладение навыками работы с учебной литературой, законодательными и нормативными документами;
- выработка умения анализировать и обобщать теоретический и практический материал, использовать результаты анализа для подведения обоснованных выводов и принятия управленческих решений. Прежде чем приступить к выполнению самостоятельной работы, студент должен ознакомиться с содержанием рабочей программы. Это необходимо для того, чтобы осмыслить суть предлагаемых работ и круг вопросов, которые предстоит освоить, а также определить место и значимость самостоятельных заданий в общей структуре программы курса.

Формы самостоятельной работы:

1. Подготовка к семинарскому занятию по проблемным вопросам, к контрольному тестированию или к опросу.
2. Подготовка докладов.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях и в рабочей программе по данной дисциплине.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

- 1й – организационный;
- 2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д.

Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый.

Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Доклад – письменная работа объемом до 10 печатных страниц, представляющая собой краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса,

темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников. Доклад должен содержать основные фактические сведения

и выводы по рассматриваемому вопросу. Помимо реферирования прочитанной литературы, от студента требуется аргументированное

изложение собственных мыслей по рассматриваемому вопросу. В докладе нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Материал подается

не столько в развитии, сколько в форме констатации или описания. Содержание реферлируемого произведения излагается объективно от имени автора.

Структура доклада:

1. Актуальность проблемы (1-2 абзаца).
2. Уровень разработанности проблемы на теоретическом уровне (2-3 страницы).
3. Анализ существующей практики, выявление нерешенных аспектов проблемы (2-3 страницы).
4. На основе анализа изученной литературы и существующей практики изложить предлагаемые основные направления решения проблемных вопросов (3-4 страницы).