

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Сочинский государственный университет»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация барного дела

Шифр и направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
 Квалификация (степень) выпускника бакалавр
 Профиль подготовки: Гостиничная деятельность
 Форма обучения: заочная
 Выпускающая кафедра Гостиничного и ресторанного бизнеса
 Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса
 Год набора – 2019

Курс	Трудоем- кость (час./зет.)			СРС, (час.)	КР/КП	КРЗ	Форма промежуточного контроля (экс./зачет)
		Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)				
5	108/3	6	4	94	-	+	Зачет (4)
Итого	108/3	6	4	94	-	+	Зачет (4)

Рабочая программа по дисциплине Организация барного дела составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515).

Рабочую программу составили: *Балиц*
к.э.н., доцент *Балиц Н.В.*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании кафедры Гостиничного и ресторанного бизнеса

Протокол № 1 от *31.08.2020г.*

Заведующий кафедрой

Сердюкова

Сердюкова Надежда
Константиновна

Руководитель ОПОП

Сердюкова

Сердюкова Н.К.

подпись

ФИО

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол № *6* от «*31*» *08* 20*20*г.

Председатель УМСН

Сердюкова

Н.К. Сердюкова

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел качества образования и
методического обеспечения

Сердюкова

Сердюкова Н.К.

подпись

ФИО

РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 31.08.2020г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

5.3 Особенности преподавания дисциплины

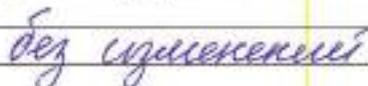
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Заведующий кафедрой

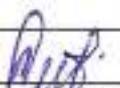

подпись

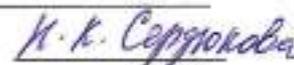

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 30.08.2021г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:



Заведующий кафедрой


подпись


ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__»__20__г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «11» июля 2022 г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в рабочую программу дисциплины внесены изменения – Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-2 считать ПК-2;

Заведующий кафедрой


подпись

Сердюкова Н.К.
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «_» _____ 20__г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «_» _____ 20__г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН**

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2023/2024 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «30» мая 2023 г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой 
подпись

Сердюкова Н.К.
ФИО

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол № ___ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой _____
подпись

ФИО

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол № ___ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой _____
подпись

ФИО

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины Организация барного дела является ознакомление студентов с основами управления персоналом в сфере гостеприимства, изучение отдельных приемов и методов, позволяющих повысить эффективность кадров гостиницы и ресторанов, а также получение навыков по их применению на практике.

1. Задачи дисциплины: изучить особенности управления персоналом в гостиничном и ресторанном бизнесе;
2. овладение способами стимулирования персонала гостиниц и ресторанов приобретение комплекса знаний о состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг;
3. рассмотреть основы эффективной коммуникации менеджеров гостиниц и ресторанов;
4. изучить методы контроля трудовой дисциплины и профессиональная этика работников гостиниц и ресторанов;
5. изучить особенности контроля и оценки эффективности работы сотрудников объектов размещения и предприятий питания.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина Организация барного дела относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)», части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений.

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики кроме, ГЭ, ВКР)
Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)	
ПКУВ-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Маркетинг гостиничных услуг Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Сервисная практика Имиджелогия Реклама и PR в индустрии гостеприимства Технологии гостиничной деятельности Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Организация гостиничного дела Организация питания в гостиничных комплексах Основы международного протокола Основы делового этикета в индустрии гостеприимства

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

УК – универсальные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПКО – профессиональные компетенции обязательные;

ПКР – профессиональные компетенции рекомендуемые;

ПКУВ – профессиональные компетенции установленные вузом.

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

<p>ПКУВ-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей</p>	<p>ПКУВ-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений</p>	<p>З- ПКУВ -2.1.: принципы управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания У- ПКУВ 2.1.:организовывать процесс управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания В- ПКУВ -2.1.: навыками управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>ПКУВ-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса</p>	<p>З-ПКУВ- 2.2.:основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания У-ПКУВ-2.2.:применять основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания В-ПКУВ-2.2.:основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>ПКУВ-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p>	<p>З- ПКУВ -2.3.: принципы управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания У- ПКУВ 2.3.:организовывать процесс управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания В- ПКУВ -2.3.: навыками управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Организация барного дела» составляет: 3 зачетных единицы, 108 часов (5 курс). Распределение часов согласно УП направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»:

№ раздела	Наименование Темы дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
		Всего	Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль
1.	Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	9	-	-	9	-
2.	Общие сведения о барах	9	-	-	9	-
3.	Виноградарство и виноделие	11	2	-	9	-
4.	Культура потребления и дегустация вин и напитков	11	-	2	9	-
5.	Алкогольные напитки (базовые)	11	2	-	9	-
6.	Посуда и инвентарь бара, оборудование	11	2	-	9	-
7.	Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей)	11	-	2	9	-
8.	Аперитивы и диджестивы	11	-	-	11	-
9.	Контрольная работа	20	-	-	20	-
	Зачёт	4	-	-	-	4
ИТОГО		108/3	6	4	94	

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Раздел дисциплины	Объем, часов	Краткое содержание занятия	Формируемые Знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Виноградарство и виноделие	2	Особенности производства виноградных вин - виды декантации и экспертиза вин. Историческая справка. Виноград и окружающая среда. Ампелография: сорта винограда, технологические свойства. Виноградные вина. Классификация вин.	З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3	2, 3

			Шампанское и игристые вина. Декантация и экспертиза вин		
2.	Алкогольные напитки (базовые)	2	Особенности производства алкогольных напитков. Виды алкогольных напитков, их классификация. Коньяк, бренди, водка, джин, ром, бальзамы, битеры, ликеры, кремы. Пиво, виды, технология приготовления	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	2, 4, 7,8
3.	Посуда и инвентарь бара, оборудование	2	Барная посуда и инвентарь бара. Инвентарь и аксессуары бара. Международные единицы измерения жидкости	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	2, 4, 7,8
Итого:		6			

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Тема дисциплины	Объем, часов	Краткое содержание занятия	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
4	Культура потребления и дегустация вин и напитков	2	Подача вин и напитков в ресторане - виды дегустации. Вкусовая сочетаемость блюд и напитков. Дегустация, виды дегустации.	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 В-ПКУВ-2.3	1,6,7
7.	Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей)	2	Методы приготовления смешанных напитков (коктейлей) - оформление коктейлей. Историческая справка (коктейли и смешанные напитки). Классификация смешанных напитков (коктейлей). Оформление	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 В-ПКУВ-2.3	1,2,5

			коктейлей		
	Итого:	4			

4.1.3 Лабораторные занятия Учебным планом не предусмотрены

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Объем, часов	Вид СРС	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	9	Подготовка доклада	З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3	1,3
2.	Общие сведения о барах	9	Работа с конспектами	З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3	1,2
3.	Виноградарство и виноделие	9	Анализ литературы	З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3	1,2,5
4.	Культура потребления и дегустация вин и напитков	9	Подготовка доклада	З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3	1,5

5.	Алкогольные напитки (базовые)	9	Работа с конспектами	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,3
6.	Посуда и инвентарь бара, оборудование	9	Анализ литературы	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,2
7.	Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей)	9	Подготовка доклада	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,2,5
8.	Аперитивы и диджестивы	11	Работа с конспектами	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,2
9.	Контрольная работа	20	Выполнение контрольной работы	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	
Итого:		94			

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Интерактивная форма занятий не предусмотрена учебным планом.

4.2.1 Литература

1. Uvarova, A. K. Food and Beverage Management : textbook / A. K. Uvarova. - Алматы : Казахский национальный университет им. аль-Фараби, 2014. – 246 с. – 978-601-04-0348-2. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/59732.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2. Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. – Москва : ИНФРА-М, 2017. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <http://znanium.com/catalog/product/858884> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный
3. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 206 с. – 978-5-7782-1767-6. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/44975.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. Иванова Т. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т. Н. Иванова – Москва : ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-009974-3 . - URL: <http://znanium.com/catalog/product/463725> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. - пользователей. – Текст : электронный.
5. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с. – 978-5-89289-603-0. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/14389.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : практикум / под ред. Л.П. Липатовой. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. – 376 с., [8] с. цв. ил. – (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <http://znanium.com/catalog/product/983545> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Мрыхина Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. – Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. – 416 с. – (Профессиональное образование). - URL: <http://znanium.com/catalog/product/978346> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. Уокер Джон, Р. Введение в гостеприимство : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 10103 «Социально-культурный сервис и туризм», 10102 «Туризм» / Уокер Р. Джон ; пер. В. Н. Егорова. – 4-е изд. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 735 с. – 978-5-238-01392-3. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/81747.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.2.2 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.
2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / SpringerNatureSwitzerland AG. PartofSpringerNature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». –Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL <https://polpred.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон.дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.
10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ

Зав.библиотекой



Мысина Е.С.

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине. Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации:

1. Виды, классификация баров. Правильная организация рабочего места бармена.
2. Обслуживающий персонал баров (официант, бармен, сомелье). Его ответственность и обязанности.
3. Правильное составление винной карты. Подбор вин к блюдам.
4. Технология приготовления, особенности и некоторые рецептуры сиропов, морсов.
5. Способы заваривания чая.
6. Способы приготовления и подачи кофе.
7. Характеристика и подача безалкогольных смешанных напитков.
8. Характеристика, способы приготовления и подача крепких алкогольных напитков.
9. Технология промышленного пивоварения. Подача пива.
10. Разновидности пива. Определение качества пива.
11. Особенности приготовления и подачи «partydrinks».
12. Коктели-аперитивы.
13. Коктели-диджестивы.
14. Классические коктейли. Их приготовление и подача.
15. Разновидности баров.
16. Размещение продуктов и оборудования.
17. Функциональные обязанности персонала бара
18. Встроенное оборудование.
19. Классическое наполнение винной карты.
20. Принцип сочетаемости блюд и напитков.
21. Способы заваривания и подачи чая, кофе.
22. Приготовление и подача эгногов, безалкогольных напитков с молоком, мороженым, физов, пуншей, джулепов, крушонов, аперитивов, коблеров.
23. Характеристика пива.
24. Характеристика и подача водки, бренди, рома, виски, ликера, наливки, настойки, коньяка, бальзама.
25. Особенности производства виноградных вин. Характеристика виноградных вин.
26. Декантация и экспертиза вин.
27. Классификация вин.
28. Шампанское и игристые вина.
29. Подача вин и напитков в ресторане - виды дегустации.
30. Дегустация, виды дегустации.

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины составляют рекомендации к проведению лекционных занятий, практических занятий и самостоятельной работы студента.

В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и семинарские занятия. В ходе лекций рассматриваются основные понятия тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки ведения публичной дискуссии, умения аргументировать и защищать выдвигаемые в них положения. При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи самостоятельной работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики. Необходимо сопоставить позиции отдельных авторов, провести критический анализ их экспертных мнений, сформулировать аргументы для обоснования собственной точки зрения.

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания контрольной работы;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются (указать при наличии ниже перечисленных пунктов):

- наличие помещений для СРС;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно- методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;

обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы (например методические указания по выполнению курсовых проектов, работ, РГР, контрольных работ, сборники тестовых заданий, сборники задач по дисциплине).

Приводится перечень мер по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы: наличие помещений для курсового проектирования; обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение; наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.; обеспечение учебно-методической и справочной литературой и т.д.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Преподавание дисциплины ведется с применением элементов следующих видов образовательных технологий: традиционного (объяснительно-иллюстративного) и развивающего (проблемного) обучения: 1) чтение лекций с применением аудиовизуальных технических средств; 2) проведение практических занятий с обсуждением вопросов лекции, решением проблемных ситуаций.

Преподавание дисциплины ведется с применением:

1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам;
2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати;
3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.

Методами изучения дисциплины являются: чтение лекций с разбором проблемных ситуаций, организация дискуссий при разборе конкретных ситуаций, самостоятельное изучение вопросов по темам дисциплины. Способами изучения дисциплины являются: участие студентов в решении проблем при прослушивании лекций, подготовка по вопросам к практическим занятиям, участие в дискуссии при обсуждении проблемных ситуаций.

5.4 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, Big Blue Button, Moodle, WhatsApp. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает перечень аудиторий с установленным в них оборудованием, в которых проводятся аудиторные занятия:

1. Поточная лекционная аудитория на

- Акустическая система
- Ноутбук
- Мультимедийный проектор
- Стационарный экран.
- Интерактивная доска
- Видеомагнитофон

2. Аудитория для проведения практических занятий:

- Ноутбук
- Мультимедийный проектор.

3. Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет (ауд. 236, кафедра

УТТС):

- Компьютер
- Принтер
- Доступ к сети Интернет.

Стандартное лицензионное программное обеспечение
Microsoft Windows 7 Professional, 8 Pro, 8.1 Pro, 10 Pro
Microsoft Office Professional Plus 2007, 2010, 2013, 2016.

Состав продукта:

Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher, Microsoft Access, Microsoft OneNote, Microsoft InfoPath.

Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде

5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype) , что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу,

обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

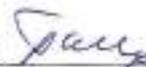
АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Организация ресторанный дела

часть, формируемая участниками образовательных отношений

зачетная

Составитель аннотации – Баль Н.В., преп. кафедры ГиРБ 

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ /час.)	108/3
Цель изучения дисциплины	Цель дисциплины - подготовка специалистов, на основе усвоения широкого спектра знаний о своей профессии, связанных с организацией производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Развитие личностно - управленческих качеств, свойственных специалисту по гостиничному делу, и умение их использовать в практической деятельности.
Содержание дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Общая характеристика процесса обслуживания 2. Общие сведения о барах 3. Виноградарство и виноделие 4. Культура потребления и дегустация вин и напитков 5. Алкогольные напитки (базовые) 6. Посуда и инвентарь бара, оборудование 7. Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей) 8. Аперитивы и диджестивы
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ-2
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства;</p> <p>Маркетинг гостиничных услуг;</p> <p>Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе;</p> <p>Сервисная практика;</p> <p>Имиджелогия; Реклама и PR в индустрии гостеприимства;</p> <p>Технологии гостиничной деятельности;</p> <p>Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях;</p> <p>Организация гостиничного дела;</p> <p>Организация питания в гостиничных комплексах;</p> <p>Основы международного протокола; Основы делового этикета в индустрии гостеприимства</p>
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ПКУВ-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений</p> <p>ПКУВ-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса</p> <p>ПКУВ-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p>
Форма промежуточной аттестации	зачет