

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермакова Виктория Павловна
Должность: Директор школы Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Сочинский государственный университет»
Дата подписания: 19.02.2026 18:48:40
Уникальный программный ключ:
e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fdef5de

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

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Туризма и сервиса
Давыдович А.Р.

«14» 05 2025 год



УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора

В.П. Ермакова

«14» 05 2025 год



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 дела

Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса

Год набора 2025

Курс	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежу- точного контроля (экз./зачет)
5	72/2	6	4	58	-	Зачет 4
Итого	72/2	6	4	58	-	Зачет 4

Сочи 2025

Лист согласования рабочей программы дисциплины Организация барного дела

Рабочую программу составил(и):
Баль Н.В., к.э.н., доцент кафедры ГиРБ

Баль

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

Заведующий ка-
федрой

Сердюкова

Сердюкова Надежда
Константиновна

подпись

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует биб-
лиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ

Евдокимов

подпись

Омичева Е.В.

Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям
Отдел качества образования и
методического обеспечения

Петрова

подпись

Петрова А.В.

Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 202 /202 учебный год, протокол №__ заседания
кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) измене-
ния.

Заведующий кафедрой

Подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а
также новая формулировка)

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

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

Заведующий кафедр-

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Рабочая программа переутверждена на 2023 - 2024 учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 2023 г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедр-

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Рабочая программа переутверждена на 2024 - 2025 учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 2024 г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедр-

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Рабочая программа переутверждена на 2025 - 2026 учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 2025 г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедр-

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цели освоения дисциплины – 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.

1.2 Задачи изучения дисциплины:

1. 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 ООП НАПРАВЛЕНИЯ

Дисциплина относится к части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений.

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)	
ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Основы предпринимательской деятельности Сервисная практика Реклама и PR в индустрии гостеприимства Технологии гостиничной деятельности Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Технологии туристско-экскурсионного обслуживания Организация гостиничного дела Организация питания в гостиничных комплексах Туристские дестинации Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Туристско-экскурсионное обслуживание Маркетинг гостиничных услуг Имиджелогия Организация ресторанного дела Сервисная практика

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	
ПК-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потре-	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-	Знать принципы управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь организовывать процесс

<p>бителей</p>	<p>правовых актов и со-ответствия системе классификации гости-ниц и других средств размещения на уровне подразделений</p>	<p>управления структурными подраз-делениями организаций сферы го-степриимства и общественного пи-тания Владеть навыками управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>ПК-2.2 Разрабатывает вну-тренние регламенты и стандарты обслужи-вания на уровне подразделений гости-ничного комплекса</p>	<p>Знать:основные методы и приемы планирования, организации, коор-динации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь применять основные методы и приемы планирования, организа-ции, координации и контроля дея-тельности подразделений организа-ций сферы гостеприимства и обще-ственного питания Владеть основными методами и приемами планирования, организа-ции, координации и контроля дея-тельности подразделений организа-ций сферы гостеприимства и обще-ственного питания</p>
	<p>ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполне-нием сотрудниками подразделений средств размещения требований норматив-но-правовых актов в процессе обслужи-вания потребителей</p>	<p>Знать принципы управления струк-турными подразделениями органи-заций сферы гостеприимства и об-щественного питания Уметь организовывать процесс управления структурными подраз-делениями организаций сферы го-степриимства и общественного пи-тания Владеть навыками управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

№ раз-дела, темы	Наименование модуля (раз-дела, темы) дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
		Всего часов	Лекции	Практические занятия	СРС
1.	Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	9,25	2	-	7,25
2.	Общие сведения о барах	7,25	-	-	7,25
3.	Виноградарство и виноделие	9,25	-	2	7,25
4.	Культура потребления и дегустация вин и напитков	7,25	-	-	7,25
5.	Алкогольные напитки (базовые)	9,25	2	-	7,25
6.	Посуда и инвентарь бара, оборудование	9,25	-	2	7,25
7.	Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей)	9,25	2	-	7,25
8.	Аперитивы и диджестивы	7,25	-	-	7,25
	Зачёт				
ИТОГО		72/2	6	4	58

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
1.	Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему; новые профессии обслуживающего персонала (бариста, сомелье и др.). Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания
2.	Алкогольные напитки (базовые)	Особенности производства алкогольных напитков Виды алко-

		гольных напитков, их классификация.. Коньяк, бренди, водка, джин, ром, бальзамы, битеры, ликеры, кремы. Пиво, виды, технология приготовления
3.	Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей)	Методы приготовления смешанных напитков (коктейлей) - оформление коктейлей Историческая справка (коктейли и смешанные напитки). Классификация смешанных напитков (коктейлей). Оформление коктейлей

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Виноградарство и виноделие	Подготовка докладов по рефератам, презентациям
2	Посуда и инвентарь бара, оборудование	Подготовка докладов по рефератам, презентациям

4.1.3 Лабораторные занятия Учебным планом не предусмотрены

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид самостоятельной работы студентов (СРС)
1.	Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе
2.	Общие сведения о барах	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе
3.	Виноградарство и виноделие	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе
4.	Культура потребления и дегустация вин и напитков	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе
5.	Алкогольные напитки (базовые)	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе
6.	Посуда и инвентарь бара, оборудование	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе
7.	Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей)	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе
8.	Аперитивы и дидже-стивы	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Интерактивная форма занятий не предусмотрена учебным планом.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Овчаренко, Н. П. Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Москва : Дашков и К ; Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — ISBN 978-5-394-02514-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/75213.html> (дата обращения: 01.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Габрава, В. А. Предприятия общественного питания: ресторан, кафе, бар : учебное пособие / В. А. Габрава, В. Н. Салько. — Воронеж : Воронежский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2025. — 179 с. — ISBN 978-5-7731-1211-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/152446.html> (дата обращения: 01.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
3. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91341.html> (дата обращения: 01.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4.2.1 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование СПБД
1	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: https://elibrary.ru/ (дата обращения: 01.09.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
	Наименование ИСС
1	КонсультантПлюс : справочно-правовая система: сайт / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, 1997 – . – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
2	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – Москва, 2014 – . – URL: https://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 01.09.2025). – Текст : электронный.

4.2.1 Нормативные документы (при наличии)

1. Постановление Правительства РФ № 1853 от 18.11.2020 г. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ»
2. ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования
3. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу
4. ГОСТ Р 70587-2022 "Туризм и сопутствующие услуги. Услуги средств размещения "Все включено" и "Ультра все включено". Общие требования"
5. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» // [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>. – (дата обращения: 01.09.2025).

6. 11. ГОСТ Р 53423. (ИСО 18513:2019) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения. // [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. – Режим доступа – свободный по URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200075998#7D20K3>. – (дата обращения 01.09.2025).
7. 12. ГОСТ Р 57635-2017/ISO/TS 13811:2015 Туризм и услуги в сфере туризма. Рекомендации по разработке требований охраны окружающей среды для средств размещения.

4.2.2 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, 2017 – . – URL: http://lib.sutr.ru/ (дата обращения: 01.09.2025). – Текст : электронный.
2	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов, 2010 – . – URL: http://www.iprbookshop.ru/ (дата обращения: 01.09.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Организация барного дела»

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.

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине

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. Коктейли-аперитивы.
13. Коктейли-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, крүшонов, 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.

Примерные критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:

Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей обучающихся, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний, умений, уровня формирования компетенций.

В устных и письменных ответах обучающихся при выполнении практических заданий и расчетов учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи, владение навыками и приемами выполнения практических заданий, подтверждение сделанных при решении практических заданий выводов соответствующими нормативными документами, правильность расчета показателей, полнота и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Примерная шкала оценивания ответов обучающегося при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (зачет)

«зачтено» – в работе вопрос раскрыт полностью, студент продемонстрировал знание и понимание материала, высокий уровень обоснованности суждений, оригинальность мышления, свои суждения излагал логично, четко, понятно, обладает достаточно высоким уровнем речевой культуры, использует в рассуждения профессиональную лексику;

– «не зачтено» – в работе вопрос раскрыт не полностью, студент продемонстрировал невысокий уровень понимания материала, суждения не обосновывает, демонстрирует ригидность мышления, свои суждения излагает сбивчиво, нечетко, уровнем речевой культуры невысок, не использует в рассуждения профессиональную лексику.

УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Практические занятия и самостоятельная работа студентов осуществляются в соответствии с графиком проведения занятий и самостоятельной работы студентов. Изучение дисциплины завершается экзаменом.

Чтение лекций построено на непосредственном обращении к студентам, живом общении, вовлечении студентов в обсуждение спорных вопросов. Лекционный материал выдается в мультимедийной форме с использованием презентаций и учебного видеоматериала. На первом практическом занятии по дисциплине каждый студент получает индивидуальное задание для выполнения курсовой работы, которая докладывается и обсуждается на практическом занятии.

Самостоятельная работа студентов включает изучение рекомендованной литературы при подготовке к практическим занятиям.

В качестве контрольно-развивающих форм: устный опрос, подготовка и презентация индивидуальной темы доклада.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям. Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в контекст основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по подготовке докладов.

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться с литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

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.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах» включает следующие виды работ: изучение и закрепление материала, изложенного на лекции; изучение материала, вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям, выполнение индивидуального задания, подготовка презентации доклада, подготовка к зачету с оценкой.

Дисциплина обеспечена учебно-методической литературой в объеме, достаточном для проведения всех предусмотренных видов учебных занятий.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения основной и дополнительной литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические) при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Особенностью преподавания дисциплины является ее ориентация на формирование у студентов целостного представления о методологии проектного анализа и управления, знаний, умений и навыков организационного проектирования и управления проектами. Для этого в ходе изучения дисциплины читаются практико-ориентированные лекции и выполняются домашние

задание в письменном виде, а также в виде докладов и презентаций.

5.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/ слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

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

- Microsoft Windows.

- Microsoft Office.

- Бесплатное ПО, свободно распространяемое: LibreOffice.

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИ-ОС СГУ.

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, 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат
Гостиничная деятельность

АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины **Организация барного дела**

часть, формируемая участниками образовательных отношений
заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ /час.)	2 / 72
Цель изучения дисциплины	Цель дисциплины - подготовка специалистов, на основе усвоения широкого спектра знаний о своей профессии, связанных с организацией производственно-технологической деятельности ресторанов, 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)	ПК-2
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе; Реклама и PR в индустрии гостеприимства; Сервисная практика; Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях; Технологии гостиничной деятельности; Технологии туристско-экскурсионного обслуживания; Организация гостиничного дела; Туристские дестинации; Основы делового этикета в индустрии гостеприимства; Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства, Туристско-экскурсионное обслуживание, Мар-

	кетинг гостиничных услуг, Имиджелогия, Организация ресторанного дела, Сервисная практика
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений</p> <p>ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p>
Образовательные технологии	Лекционные занятия, Практические занятия, СРС
Форма промежуточной аттестации	зачет