

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



УТВЕРЖДАЮ
 Проректор по УРиКОД
 В.П. Ермакова
 «31» 08 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Организация барного дела

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Профиль подготовки бакалавра Гостиничная деятельность

Форма обучения очная

Выпускающая кафедра Гостиничного и ресторанного бизнеса

Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса

Год набора — 2019 г.

Семестр	Трудоём- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	КРЗ	Форма проме- жуточного кон- троля (экз./зачет)
ОФО								
7	108/3	18	18	-	72	-	-	зачет
Итого:	108/3	18	18	-	72	-	-	зачет

Сочи 2020 г.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ (приказ от 08.06.2017 N 515) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составили:

Баль Н.В., доцент, к.э.н.

Баль

Согласовано:

Руководитель ОПОП _____

Сердюкова

Н.К. Сердюкова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса

Протокол № 1 от «31» 08 2020.

Заведующая кафедрой _____

Сердюкова

д.э.н., доцент

Н.К. Сердюкова

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № 6 от 31.08 2020.

Председатель УМСН _____

Сердюкова

Н.К. Сердюкова

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел качества образования и методического обеспечения _____

В.В.

Васильченко

В.В.

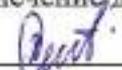
РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

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

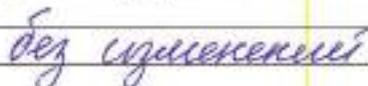
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Заведующий кафедрой

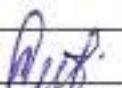

подпись

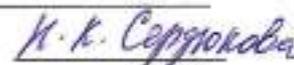

ФИО

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

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО	6
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.1 Тематический план дисциплины	9
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	20
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	21
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	23
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины	23
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине	24
5.3 Особенности преподавания дисциплины	24
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины	25
5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.	25
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	27

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

Учебная дисциплина «Организация барного дела» относится к обязательным дисциплинам учебного плана.

Таблица 1

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

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к результатам освоения дисциплины представлены в виде таблицы 2.
Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
--	--

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Общепрофессиональные компетенции		
<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 -2.1.: 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>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Организация барного дела » составляет: 3 зачетных единицы, 108 часов (7 и семестр). Распределение часов согласно УП направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»:

7 семестр

№ раздела	Наименование Темы дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы (ОФО)				Контроль
		Всего (ОФО)	Лекции (ОФО)	часные занятия(ОФО)	СРС(ОФО)	
1.	Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	13	2	2	9	
2.	Общие сведения о барах	13	2	2	9	
3.	Виноградарство и виноделие	15	3	3	9	
4.	Культура потребления и дегустация вин и напитков	13	2	2	9	
5.	Алкогольные напитки (базовые)	13	2	2	9	
6.	Посуда и инвентарь бара, оборудование	13	2	2	9	
7.	Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей)	15	3	3	9	
8.	Аперитивы и диджестивы	13	2	2	9	
	Зачёт					
ИТОГО		108/3	18	18	72	

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Раздел дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые Знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	2	Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Об-	З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3	1,4,6

			служивающий персонал: категории, функции, общие требования к нему; новые профессии обслуживающего персонала (бариста, сомелье и др.). Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания		
2.	Общие сведения о барах	2	Классификация баров. Торговые помещения баров. Требования к планировке и оформлению рабочего места бармена. Организация снабжения бара. Формы обслуживания и роль бармена. Новые технологии и формы обслуживания. Порядок и формы расчета, отчетность бармена.	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1, 4, 6, 9
3.	Виноградарство и виноделие	3	Особенности производства виноградных вин - виды декантации и экспертизы вин. Историческая справка. Виноград и окружающая среда. Ампелография: сорта винограда, технологические свойства. Виноградные вина. Классификация вин. Шампанское и игристые вина. Декантация и экспертиза вин	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	2, 3
4.	Культура потребления и дегустация вин и напитков	2	Подача вин и напитков в ресторане - виды дегустации. Вкусовая сочетаемость блюд и напитков Дегу-	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	2, 4, 7,8

			станция, виды дегу- станции.		
5.	Алкобольные напитки (базовые)	2	Особенности производства алкобольных напитков- Виды алкобольных 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
6.	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
7.	Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей)	3	Методы приготовления смешанных напитков (коктейлей) - оформление коктейлей Историческая справка (коктейли и смешанные напитки). Классификация смешанных напитков (коктейлей). Оформление коктейлей	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	2, 3
8.	Аперитивы и диджестивы	2	Напитки аперитивы и диджестивы. Коктейли – диджестивы: коктейли групп сауэр и фрозен, слоистые коктейли, коктейли группы ойстер, кордиал. Классические алкобольные коктейли	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	2, 3
Итого:		18			

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Тема дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1	Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	2	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	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 В-ПКУВ-2.3	2,4,7,6
2	Общие сведения о барах	2	Классификация баров. Торговые помещения баров. Требования к планировке и оформлению рабочего места бармена. Организация снабжения бара. Формы обслуживания и роль бармена. Новые технологии и формы обслуживания. Порядок и формы расчета, отчетность бармена.	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 В-ПКУВ-2.3	2,5,6
3	Виноградарство и виноделие	3	Особенности производства виноградных вин - виды декантации и экспертизы вин. Исто-	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2	1,2,5

			рическая справка. Виноград и окружающая среда. Ампелография: сорта винограда, технологические свойства. Виноградные вина. Классификация вин. Шампанское и игристые вина. Декантация и экспертиза вин	В-ПКУВ-2.3	
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
5.	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	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 В-ПКУВ-2.3	2,3
6.	Посуда и инвентарь бара, оборудование	2	Барная посуда и инвентарь бара.. Инвентарь и аксессуары бара. Международные единицы измерения жидкости	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)	3	Методы приготовления смешанных напитков (коктейлей) - оформление коктейлей Историческая справка (коктейли и смешанные напитки). Классификация смешанных напит-	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

			ков (коктейлей). Оформление коктейлей		
8.	Аперитивы и диджестивы	2	Напитки аперитивы и диджестивы. Коктейли – диджестивы: коктейли групп сауэр и фрозен, слоистые коктейли, коктейли группы ойстер, кордиал. Классические алкогольные коктейли	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 В-ПКУВ-2.3	2,3
Итого:		18			

4.1.3 Лабораторные занятия Учебным планом не предусмотрены

4.1.4 Самостоятельная работа студента

7 семестр 72 часа

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Вид СРС	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	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	1,3
2.	Общие сведения о барах	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	1,2
3.	Виноградарство и виноделие	9	Анализ литературы	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,2,5

				У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3	
Итого:		72			

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. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. — Москва : Инфра-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-012812-2. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/999911> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
2. 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. — ISBN 978-5-7782-1767-6. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/44975.html> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
3. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко — Москва : Магистр : Инфра-М, 2018. - 528 с. — (Бакалавриат). — ISBN 978-5-9776-0369-0. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/925820> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
4. Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н. И. Кабушкин. — Москва : Кнорус, 2017. — 413 с. — (Бакалавриат). — ISBN 978-5-406-05959-3. — URL: <https://book.ru/book/927908> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
5. Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 080507.65 "Менеджмент организации" / Н. И. Кабушкин. — Москва : Кнорус, 2013. - 416 с. — (Бакалавриат). — ISBN 978-5-406-00988-8. — Текст : непосредственный.
6. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. - 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/14389.html> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
7. Кристи, Р. Управление рестораном : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Р. Кристи. — 3-е изд. — Москва : Юнити-Дана, 2017. — 536 с. — ISBN 978-5-238-01589-7. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/81705.html> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
8. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04078-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1231978> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: по подписке.
9. Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Часть 1 : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. - 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — URL:

<http://www.iprbookshop.ru/61266.html> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.

10. Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие для обучения студентов высших учебных заведений по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 188 с. : ил., табл. — ISBN 978-5-4377-0026-6. — Текст : непосредственный.

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.

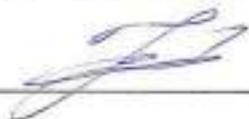
8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». — Москва, [1997-]. — Режим доступа: локальная сеть СГУ. — Текст : электронный.

9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итсес». — 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 «Организация барного дела »

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства по дисциплине содержат: (перечислить в соответствии с формами текущей и промежуточной аттестации):

- вопросы для контрольного опроса,
- темы Докладов,
- темы для домашних заданий
- темы для дискуссии,
- деловая игра,
- вопросы к зачету.

Примерный перечень вопросов к зачету по курсу «Организация барного дела » 7 семестр:

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 эгнотов, безалкогольных напитков с молоком, мороженым, физов, пуншей, джулепов, крюшонов, 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.

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

Комплексе 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 , Доклада;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной и .

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем Докладов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы:

Меры по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы: обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение; наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем Докладов 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 Материально-техническое обеспечение дисциплины

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 «Организация барного дела» включает перечень аудиторий с установленным в них оборудованием, в которых проводятся аудиторные занятия:

1. Поточная лекционная аудитория

- 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 (

- Компьютер

- Принтер

- Доступ к сети Интернет.

Стандартное лицензионное программное обеспечение

Microsoft Windows

Microsoft Office

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.

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат

Гостиничная деятельность

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Организация барного дела

часть, формируемая участниками образовательных отношений (дисциплина по выбору)

очная

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

Баль

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 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)	ПКУВ-2
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях</p> <p>Организация питания в гостиничных комплексах</p> <p>Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе</p> <p>Организация гостиничного дела</p> <p>Технологии гостиничной деятельности</p> <p>Основы делового этикета в индустрии гостеприимства</p> <p>Основы международного протокола</p> <p>Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства</p> <p>Маркетинг гостиничных услуг</p> <p>Реклама и PR в индустрии гостеприимства</p> <p>Имиджелогия</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

Зав.кафедрой ГиРБ

*Антон**Н.К. Сердюкова*