



1920

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный университет»
Институт среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИНСПО



М.Ю. Беликов

Рабочая программа дисциплины

ОП.12 Барное дело

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Краснодар 2015

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании" приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 N 32672) и рабочей программы дисциплины.

Дисциплина	ОП.12 Барное дело
Форма обучения	очная
Учебный год	2015-2016
2 курс	4 семестр
Лекции	40 часов
Практические, семинарские занятия	44 часов
Самостоятельные занятия	40 часов
Консультации	4 часа
Максимальная учебная нагрузка	128 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Составитель: преподаватель ИНСПО Экзусян В.З. Экзусян

Утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии сервисных дисциплин для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, протокол № 10 от «22» мая 2015 г.

Председатель предметной-цикловой комиссии Сороченко В.О. Сороченко
«22» мая 2015 г.

Рецензенты:

ООО «ВЕСНА» Директор ресторана «ЧО-ЧО»		К.В. Мусаев
Руководитель КСП КУБГУ		М.А. Шудренко

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1 Область применения рабочей программы.....	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.....	4
1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.....	4
1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций).....	5
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	8
2.2 Структура дисциплины.....	8
2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	8
2.4 Содержание разделов дисциплины.....	11
2.4.1 Занятия лекционного типа.....	11
2.4.2 Занятия семинарного типа.....	13
2.4.3 Практические занятия (Лабораторные занятия).....	13
2.4.4 Содержание самостоятельной работы.....	14
2.4.5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.....	15
3 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	17
3.1 Образовательные технологии при проведении лекций.....	17
3.2 Образовательные технологии при проведении практических занятий (лабораторных работ).....	18
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
4.1 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	19
4.2 Перечень необходимого программного обеспечения.....	19
5 ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
5.1 Основная литература.....	19
5.2 Дополнительная литература.....	19
5.3 Периодические издания.....	20
5.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	20
6 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
7 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ.....	23
7.1 Паспорт фонда оценочных средств.....	23
7.2 Критерии оценки знаний.....	24
7.3 Оценочные средства для проведения для текущей аттестации.....	27
7.4. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	27
7.4.1 Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации.....	27
7.4.2. Примерные задачи для проведения промежуточной аттестации.....	28
8. ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И СТУДЕНТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	29
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	29

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в профессиональный цикл обще профессиональных дисциплин для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Курс тесно связан с другими дисциплинами, изучаемыми по времени параллельно, до и после данного предмета. К числу таких дисциплин относятся: «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Организация обслуживания организаций общественного питания».

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью дисциплины является освоение студентами основных положений организации барного дела, а также умение студентов использовать на практике полученные знания при совершенствовании организационной структуры бара.

Задачи дисциплины:

- обеспечение студентов знаниями по характеристикам, технологии приготовления и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков;
- изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров;
- ознакомление с техникой подачи напитков, барменским флейрингом.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

Знать:

- сущность и социальную значимость профессии бармена
- структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;
- возможные нестандартные ситуации, возникающие в процессе осуществления деятельности бармена;
- необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач бармена;
- культуру потребления и дегустацию вин, напитков;
- требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков;
- правила работы официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

Уметь:

- определять сущность и социальную значимость профессии бармена,

проявлять к ней устойчивый интерес;

- организовывать собственную деятельность, выбирать структуру производства бара, типовые методы и способы выполнения профессиональных задач при осуществлении барного дела, оценивать их эффективность и качество;
- действовать в нестандартных ситуациях, возникающих в процессе осуществления деятельности бармена;
- работать в коллективе и в команде, пользоваться навыками общения с коллегами, руководством, потребителями;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности бармена;
- рассчитывать потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности;
- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу бара;
- организовывать работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом;
- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции.
- рассчитывать потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности;
- проводить стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- рациональными методами эксплуатации технологического оборудования;
- управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
1.	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	сущность и социальную значимость профессии бармена	определять сущность и социальную значимость профессии бармена, проявлять к ней устойчивый интерес	
2.	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать	как организовать собственную деятельность, структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию;	организовывать собственную деятельность, выбирать структуру производства бара, типовые методы и способы выполнения профессиональных	

		их эффективность и качество.	особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	задачи при осуществлении барного дела, оценивать их эффективность и качество.	
3.	ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	возможные нестандартные ситуации, возникающие в процессе осуществления деятельности бармена	действовать в нестандартных ситуациях, возникающих в процессе осуществления деятельности бармена	
4.	ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач бармена	осуществлять поиск и использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач бармена, профессионального и личностного развития	
5.	ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	способы и приемы работы в коллективе и в команде, как общаться с коллегами, руководством, потребителями	работать в коллективе и в команде, пользоваться навыками общения с коллегами, руководством, потребителями	
6.	ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	технологий в профессиональной деятельности бармена; потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности;	ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности бармена; рассчитывать потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности	
7.	ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей	политику производственной программы бара; культуру потребления и дегустацию вин, напитков;	формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу бара;	
8.	ПК	Контролировать	правила работы бара	организовывать	

	1.3.	качество выполнения заказа.	и контроля технологического процесса	работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом	
9.	ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	правила работы официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	
10.	ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	правила определения численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом	определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	
11.	ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей	требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков; правила проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	определять требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков; проводить стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	128
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	84
в том числе:	
занятия лекционного типа	40
практические занятия	44
лабораторные занятия	не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
Консультации	4
Промежуточная аттестация	зачет

2.2 Структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч. консультации)
	Всего	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины	8	4	4	4
Тема 2. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика	8	4	4	4
Тема 3. Обслуживание приемов и банкетов	10	4	6	4
Тема 4. Карты коктейлей, вин, требования к составлению	10	4	6	4
Тема 5. Организация работы бара	12	6	6	6
Тема 6. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	12	6	6	6
Тема 7. Общие сведения о предоставлении и подаче напитков	12	6	6	6
Тема 8. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	12	6	6	6
Консультации	-	-	-	4
Всего по дисциплине	84	40	44	44

2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Введение.	Содержание учебного материала	4	1
	Лекции		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Цели и задачи дисциплины	1	История развития индустрии гостеприимства в организациях общественного питания		
	2	Особенности обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, расположенных в гостиницах.		
	3	Теоретические основы маркетинга предприятия общественного питания		
	4	Показатели и документы, регламентирующие качество сервиса на предприятиях питания в гостиницах.		
	Практические занятия		4	2
	1	Роль и место общественного питания в индустрии сервиса.		
	2	Факторы, влияющие на уровень обслуживания.		
	3	Общее понятие сервиса и услуги	4	1
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1.	Составные элементы сферы услуг.		
2.	Типы предприятий сервисного бизнеса.			
3.	Термины, определения, классификация и характеристика услуг.			
4.	Факторы, влияющие на развитие сервисного бизнеса.			
5.	Инновация услуги на предприятиях питания.			
Тема 2. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика	Содержание учебного материала			
	Лекционные занятия		4	1
	1	Виды и назначение торговых помещений: вестибюля, гардероба, аванзала, торгового и банкетного залов, буфетов.		
	2	Требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов.		
	3	Современный интерьер предприятий питания, художественное оформление торговых залов, их оборудование		
	4	Сервизная, моечная столовой посуды, хлеборезка, организация их работы.	4	2
	Практические занятия			
	1	Обеспечение взаимосвязи торговых залов с производственными и подсобными помещениями.		
	2	Характеристика современной мебели, нормы оснащения мебелью.		
	3	Характеристика и классификация столовой посуды и приборов (фарфорофаянсовая, керамическая, гончарная, деревянная, стеклянная, металлическая, пласт-массовая).	4	2
	4	Посуда для подачи блюд и напитков.		
	Самостоятельная работа обучающихся		4	2
	1.	Посуда для принятия пищи, назначение ее, емкость, размеры.		
	2.	Столовые приборы (основные и вспомогательные), их характеристика и значение.		
Тема 3. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала			
	Лекции		4	1
	1	Комбинированные банкеты, и особенности организации их обслуживания.		
	2	Виды дипломатических приемов	6	2
	Практические (лабораторные) занятия			
	1	Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания.		
	2	Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин».	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1.	Комбинированные банкеты: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе, особенности организации их обслуживания.		
	Тема 4. Карты коктейлей, вин,	Содержание учебного материала		
Лекции		4	1	
1	Назначение и виды банкетов и приемов.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
требования к составлению	2	Подготовка к проведению банкета, разработка плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними.		
	3	Банкет с частичным обслуживанием официантами, роль официантов при проведении банкета.		
	4	Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи закусок, холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта, кофе черного.		
	Практические занятия			
	1	Порядок оформления и использования заказов на обслуживание торжеств на предприятиях питания.	6	2
	2	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: особенности организации, порядок обслуживания банкета.		
	3	Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов.		
	4	Организация буфета-бара.		
	Самостоятельная работа обучающихся		4	2
	1. Отличительные особенности «посольской» сервировки стола для приема по типу «Фуршет» в ресторане			
2. Варианты подачи горячих закусок, вторых горячих блюд, десерта, горячих напитков.				
3. Организация приемов, выбор типа приема, составление списка приглашенных, приглашение гостей, схемы размещения гостей за столом.				
Тема 5. Организация работы бара	Содержание учебного материала			
	Лекции		6	1
	1	Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара		
	2	Размещение инвентаря и барной посуды		
	3	Подготовка бара к обслуживанию.		
	Практические занятия		6	2
	1	Организация рабочего места бармена		
	2	Порядок составления меню и карт напитков и формы		
	3	Заключительный этап обслуживания в баре		
	Самостоятельная работа обучающихся		6	2
1. Табличный сервис в баре				
2. Порядок и формы расчета				
Тема 6. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	Лекции		6	1
	1	Классификация напитков		
	2	Водка и виски		
	3	Ром и кашаса		
	4	Джин	6	2
	Практические занятия			
	1	Коньяки и бренди		
	2	Абсент		
	3	Прохладительные напитки	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся			
1. Текила				
2. Бальзамы и Биттеры				
3. Ликеры и кремы				
4. Пиво и вино				
5. Минеральные воды				
Тема 7. Общие сведения о предоставлении и подаче напитков	Содержание учебного материала			
	Лекции		6	1
	1	Техника откупоривания бутылок и налива основных напитков		
	2	Правила подачи напитков		
	Практические занятия		6	2
	1	Правила подачи напитков к блюдам		
	2	Особенности подачи горячих напитков		
	Самостоятельная работа обучающихся		6	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	1. Правила подачи диджестивов 2. Подача горячих напитков		
Тема 8. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Содержание учебного материала		
	Лекции		
	1 Общие сведения о смешанных напитках	6	1
	2 Методы приготовления смешанных напитков		
	3 Оформление коктейлей		
	Практические занятия		
	1 Сопутствующие компоненты для приготовления смешанных напитков 2 Сервировка смешанных напитков	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Характеристика основных групп смешанных напитков 2. Технология смешанных напитков на основе чая и кофе	6	2
Консультации		4	

2.4. Содержание разделов дисциплины

2.4.1. Занятия лекционного типа

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины	История развития индустрии гостеприимства. Роль и место общественного питания в индустрии сервиса. Особенности обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, расположенных в гостиницах. Факторы, влияющие на уровень обслуживания. Показатели и документы, регламентирующие качество сервиса на предприятиях питания в гостиницах. Общее понятие сервиса и услуги. Составные элементы сферы услуг. Типы предприятий сервисного бизнеса. Термины, определения, классификация и характеристика услуг. Факторы, влияющие на развитие сервисного бизнеса. Инновация услуги на предприятиях питания.	ПР, у

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
2	Тема 2. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика	Виды и назначение торговых помещений: вестибюля, гардероба, аванзала, торгового и банкетного залов, буфетов. Обеспечение взаимосвязи торговых залов с производственными и подсобными помещениями. Требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов. Современный интерьер предприятий питания, художественное оформление торговых залов, их оборудование. Характеристика современной мебели, нормы оснащения мебелью. Сервизная, моечная столовой посуды, хлеборезка, организация их работы. Характеристика и классификация столовой посуды и приборов (фарфорофаянсовая, керамическая, гончарная, деревянная, стеклянная, металлическая, пласт-массовая). Посуда для подачи блюд и напитков. Посуда для принятия пищи, назначение ее, емкость, размеры. Столовые приборы (основные и вспомогательные), их характеристика и значение.	ПР, Р
3	Тема 3. Обслуживание приемов и банкетов	Комбинированные банкеты: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе, особенности организации их обслуживания. Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин».	ПР, У
4	Тема 4. Карты коктейлей, вин, требования к составлению	Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок оформления и использования заказов на обслуживание торжеств на предприятиях питания. Подготовка к проведению банкета, разработка плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: особенности организации, порядок обслуживания банкета. Банкет с частичным обслуживанием официантами, роль официантов при проведении банкета. Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов. Отличительные особенности «посольской» сервировки стола для приема по типу «Фуршет» в ресторане. Варианты подачи горячих закусок, вторых горячих блюд, десерта, горячих напитков. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи закусок, холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта, кофе черного. Организация буфета-бара. Организация приемов, выбор типа приема, составление списка приглашенных, приглашение гостей, схемы размещения гостей за столом.	ПР, У

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
5	Тема 5. Организация работы бара	Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара. Размещение инвентаря и барной посуды. Подготовка бара к обслуживанию. Практические занятия. Организация рабочего места бармена. Порядок составления меню и карт напитков и формы. Заключительный этап обслуживания в баре. Табличный сервис в баре. Порядок и формы расчета	ПР, У
6	Тема 6. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	Классификация напитков. Водка и виски. Ром и кашаса. Джин. Коньяки и бренди. Абсент. Прохладительные напитки. Текила. Бальзамы и Биттеры. Ликеры и кремы. Пиво и вино. Минеральные воды	ПР, У, Р
7	Тема 7. Общие сведения о предоставлении и подаче напитков	Техника откупоривания бутылок и налива основных напитков. Правила подачи напитков. Правила подачи напитков к блюдам. Особенности подачи горячих напитков. Правила подачи диджестивов. Подача горячих напитков	ПР, У, Р
8	Тема 8. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Общие сведения о смешанных напитках. Методы приготовления смешанных напитков. Оформление коктейлей. Сопутствующие компоненты для приготовления смешанных напитков. Сервировка смешанных напитков. Характеристика основных групп смешанных напитков. Технология смешанных напитков на основе чая и кофе.	ПР, У, Р
Примечание: Т – тестирование, Р – написание реферата, У – устный опрос, КР – контрольная работа			

2.4.2. Занятия семинарского типа

Не предусмотрены.

2.4.3. Практические занятия (Лабораторные занятия)

№	Наименование раздела	Наименование практических (лабораторных) работ	Форма текущего контроля
<i>1 семестр</i>			
1	2	3	4
1.	Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины	История развития индустрии гостеприимства. Роль и место общественного питания в индустрии сервиса. Особенности обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, расположенных в гостиницах. Факторы, влияющие на уровень обслуживания. Показатели и документы, регламентирующие качество сервиса на предприятиях питания в гостиницах. Общее понятие сервиса и услуги. Составные элементы сферы услуг. Типы предприятий сервисного бизнеса. Термины, определения, классификация и характеристика услуг. Факторы, влияющие на развитие сервисного бизнеса. Инновация услуги на предприятиях питания.	ПР, У

2	Тема 2. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика	Виды и назначение торговых помещений: вестибюля, гардероба, аванзала, торгового и банкетного залов, буфетов. Обеспечение взаимосвязи торговых залов с производственными и подсобными помещениями. Требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов. Современный интерьер предприятий питания, художественное оформление торговых залов, их оборудование. Характеристика современной мебели, нормы оснащения мебелью. Сервизная, моечная столовой посуды, хлебoreзка, организация их работы. Характеристика и классификация столовой посуды и приборов (фарфорофаянсовая, керамическая, гончарная, деревянная, стеклянная, металлическая, пласт-массовая). Посуда для подачи блюд и напитков. Посуда для принятия пищи, назначение ее, емкость, размеры. Столовые приборы (основные и вспомогательные), их характеристика и значение.	ПР, Р
3	Тема 3. Обслуживание приемов и банкетов	Комбинированные банкеты: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе, особенности организации их обслуживания. Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин».	ПР, У
4	Тема 4. Карты коктейлей, вин, требования к составлению	Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок оформления и использования заказов на обслуживание торжеств на предприятиях питания. Подготовка к проведению банкета, разработка плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: особенности организации, порядок обслуживания банкета. Банкет с частичным обслуживанием официантами, роль официантов при проведении банкета. Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов. Отличительные особенности «посольской» сервировки стола для приема по типу «Фуршет» в ресторане. Варианты подачи горячих закусок, вторых горячих блюд, десерта, горячих напитков. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи закусок, холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта, кофе черного. Организация буфета-бара. Организация приемов, выбор типа приема, составление списка приглашенных, приглашение гостей, схемы размещения гостей за столом.	ПР, У
5	Тема 5. Организация работы бара	Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара. Размещение инвентаря и барной посуды. Подготовка бара к обслуживанию. Практические занятия. Организация рабочего места бармена. Порядок составления меню и карт напитков и формы. Заключительный этап обслуживания в баре.	ПР, У

		Табличный сервис в баре. Порядок и формы расчета	
6	Тема 6. Классификация напитков. Водка и виски. Ром и кашаса. Ассортимент и Джин. Коньяки и бренди. Абсент. Прохладительные характеристики напитки. Текила. Бальзамы и Биттеры. Ликеры и кремы. алкогольных и Пиво и вино. Минеральные воды безалкогольных напитков		ПР, У, Р
7	Тема 7. Общие сведения о напитках. Правила подачи напитков. Правила подачи напитков к блюдам. Особенности подачи горячих напитков и подаче напитков. Правила подачи диджестивов. Подача горячих напитков		ПР, У, Р
8	Тема 8. Общие сведения о смешанных напитках. Методы Классификация приготовления смешанных напитков. Оформление и методы коктейлей. Сопутствующие компоненты для приготовления смешанных напитков. Сервировка смешанных напитков. Характеристика основных групп напитков и смешанных напитков. Технология смешанных напитков коктейлей на основе чая и кофе.		ПР, У, Р

Примечание: ПР- практическая работа, ЛР- лабораторная работа; Т – тестирование, Р – написание реферата, У – устный опрос, КР – контрольная работа

2.4.4. Содержание самостоятельной работы

Примерная тематика рефератов:

1. Каковы принципы классификации водок?
2. В чем отличие натуральных вин от специальных?
3. В чем отличие газированных вин от игристых?
4. Какие причины вызывают дефекты вин?
5. Каковы принципы классификации коньяка?
6. По каким физико-химическим показателям отличается ординарный коньяк от марочного?
7. Что включает понятие «бренди»?
8. Каковы принципы классификации бренди?
9. Какие признаки лежат в основе классификации пива?
10. По каким показателям качества отличается светлое пиво от темного?

2.4.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

На самостоятельную работу обучающихся отводится 44 часов учебного времени.

№	Наименование раздела, темы, вида СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	2	3
1.	Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины	1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова.. — М., 2015. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417 .

		2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2014. — 416 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93452
2.	Тема 2. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика	1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова.. — М., 2015. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417 . 2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2014. — 416 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93452
3.	Тема 3. Обслуживание приемов и банкетов	1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова.. — М., 2015. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417 . 2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2014. — 416 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93452
4.	Тема 4. Карты коктейлей, вин, требования к составлению	1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова.. — М., 2015. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417 .
5.	Тема 5. Организация работы бара	1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова.. — М., 2015. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417 . 2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2014. — 416 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93452

6.	Тема 6. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова.. — М., 2015. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417). 2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2014. — 416 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93452
7.	Тема 7. Общие сведения о предоставлении и подаче напитков	1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова.. — М., 2015. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417).
8.	Тема 8. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова.. — М., 2015. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417). 2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2014. — 416 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93452

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

3.1.Образовательные технологии при проведении лекций

№	Тема	Виды применяемых образовательных технологий	Кол-во час
1	2	3	4
1	Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины	Активное обучение	4
2	Тема 2. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика	Активное обучение, проблемное обучение, развивающее обучение	4
3	Тема 3. Обслуживание приемов и банкетов	Активное обучение, проблемное обучение	4
4	Тема 4. Карты коктейлей, вин, требования к составлению	Активное обучение, проблемное обучение, развивающее обучение	4

5	Тема 5. Организация работы бара	Активное обучение, проблемное обучение	6
6	Тема 6. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	Активное обучение, проблемное обучение, развивающее обучение	6
7	Тема 7. Общие сведения о предоставлении и подаче напитков	Активное обучение, проблемное обучение, развивающее обучение	6
8	Тема 8. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Активное обучение, проблемное обучение	6
Итого по курсу			40
в том числе интерактивное обучение*			40

3.2. Образовательные технологии при проведении практических занятий (лабораторных работ)

№	Тема занятия	Виды применяемых образовательных технологий	Кол. час
1.	Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины	Дискуссия	4
2.	Тема 2. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика	Дискуссия, решение задач малыми группами, проблемное изложение, решение задач	4
3.	Тема 3. Обслуживание приемов и банкетов	Дискуссия, деловая игра, решение задач малыми группами, проблемное изложение, решение задач	6
4.	Тема 4. Карты коктейлей, вин, требования к составлению	Дискуссия, деловая игра, решение задач малыми группами, проблемное изложение, решение задач	6
5.	Тема 5. Организация работы бара	Дискуссия, решение задач малыми группами, проблемное изложение, интерактивное обучение, решение задач	6
6.	Тема 6. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	Дискуссия, решение задач малыми группами, проблемное изложение, решение задач	6
7.	Тема 7. Общие сведения о предоставлении и подаче напитков	Дискуссия, решение задач малыми группами, проблемное изложение, решение задач	6
8.	Тема 8. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Дискуссия, решение задач малыми группами, решение задач	6
Итого по курсу			44
в том числе интерактивное обучение*			44

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов: аудиторий. Оборудование и технические средства учебного кабинета (аудитории):

- специализированная мебель и системы хранения (доска классная, стол и стул учителя, столы и стулья ученические, шкафы для хранения учебных пособий, системы хранения таблиц и плакатов);
- технические средства обучения (рабочее место учителя: компьютер учителя, видеопроектор, экран, лицензионное ПО);
- демонстрационные учебно-наглядные пособия (комплект стендов).

4.2. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система Microsoft Windows (контракт № 232-АЭФ/2014 от 25.09.2014, корпоративная лицензия);
- Пакет программ Microsoft Office Professional Plus (контракт № 232-АЭФ/2014 от 25.09.2014, корпоративная лицензия);
- 7-zip GNU Lesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- Интернет браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- K-Lite Codec Pack — универсальный набор кодеков (кодировщиков-декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- Foxit Reader — прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно).

5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова.. — М., 2015. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417).

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2014. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>

5.2 Дополнительная литература

1. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2014. - Ч. 1. Механическое оборудование. - 680 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 670-671. -

5.3 Периодические издания:

1. Журнал «Вопросы питания»
2. Журнал «Известия ВУЗов.Серия: Пищевая технология»
3. Базы данных компании «Ист Вью» (<http://dlib.eastview.com>).

5.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
7. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
8. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
9. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);
10. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).
11. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
12. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
13. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
14. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети)

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе подготовки и проведения практических занятий студенты закрепляют полученные ранее теоретические знания, приобретают навыки их практического применения, опыт рациональной организации учебной работы, готовятся к сдаче экзамена. Важной задачей является также развитие навыков самостоятельного изложения студентами своих мыслей по вопросам географии страноведения и краеведения.

В начале семестра студенты получают сводную информацию о формах проведения занятий и формах контроля знаний. Тогда же студентам предоставляется список тем лекционных и практических заданий, а также тематика рефератов.

Поскольку активность студента на практических занятиях является предметом внутрисеместрового контроля его продвижения в освоении курса, подготовка к таким занятиям требует от студента ответственного отношения.

Целесообразно иметь отдельную тетрадь для выполнения заданий, качество которых оценивается преподавателем наряду с устными выступлениями.

При подготовке к занятию студенты в первую очередь должны использовать материал лекций и соответствующих литературных источников. Самоконтроль качества подготовки к каждому занятию студенты осуществляют, проверяя свои знания и отвечая на вопросы для самопроверки по соответствующей теме.

Входной контроль осуществляется преподавателем в виде проверки и актуализации знаний студентов по соответствующей теме. Выходной контроль осуществляется преподавателем проверкой качества и полноты выполнения задания.

Типовой план практических занятий:

1. Изложение преподавателем темы занятия, его целей и задач.
2. Выдача преподавателем задания студентам, необходимые пояснения.
3. Выполнение задания студентами под наблюдением преподавателя. Обсуждение результатов. Резюме преподавателя.
4. Общее подведение итогов занятия преподавателем и выдача домашнего задания.

Общие правила выполнения письменных работ. Академическая этика, соблюдение авторских прав. На первом занятии студенты должны быть проинформированы о необходимости соблюдения норм академической этики и авторских прав в ходе обучения. В частности, предоставляются сведения:

- общая информация об авторских правах;
- правила цитирования;
- правила оформления ссылок

Все имеющиеся в тексте сноски тщательно выверяются и снабжаются «адресами». Недопустимо включать в свою работу выдержки из работ других авторов без указания на это, пересказывать чужую работу близко к тексту без отсылки к ней, использовать чужие идеи без указания первоисточников (это касается и информации, найденной в Интернете). Все случаи плагиата должны быть исключены.

Список использованной литературы должен включать все источники информации, изученные и проработанные студентом в процессе выполнения работы, и должен быть составлен в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. общие требования и правила».

Выполнение рефератов. Реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной научной теме. Объем реферата может достигать 20-30 стр.; время, отводимое на его подготовку – от 2 недель до месяца. Подготовка реферата подразумевает самостоятельное изучение студентом нескольких (не менее 10) литературных источников (монографий, научных статей и т.д.) по определённой теме, не рассматриваемой подробно на лекции, систематизацию материала и краткое его изложение. Цель написания реферата – привитие студенту навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научным отчетам, обзорам и статьям.

Работа должна состоять из следующих частей:

- введение,
- основная часть (может включать 2–4 главы)

- заключение,
- список использованной литературы,
- приложения.

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы для исследования, характеризуется ее научное и практическое значение для развития современного производства, формируются цели и задачи контрольной работы, определяется объект, предмет и методы исследования, источники информации для выполнения работы. Примерный объем введения – 1-2 страницы машинописного текста.

Основная часть работы выполняется на основе изучения имеющейся отечественной и зарубежной научной и специальной экономической литературы по исследуемой проблеме, законодательных и нормативных материалов. Основное внимание в главе должно быть уделено критическому обзору существующих точек зрения по предмету исследования и обоснованной аргументации собственной позиции и взглядов автора работы на решение проблемы. Теоретические положения, сформулированные в главе, должны стать исходной научной базой для выполнения последующих глав работы. Примерный объем – 15–20 страниц машинописного текста.

В заключении отражаются основные результаты выполненной работы, важнейшие выводы, и рекомендации, и предложения по их практическому использованию. Примерный объем заключения – 2–3 страницы машинописного текста.

В приложениях помещаются по необходимости иллюстрированные материалы, имеющие вспомогательное значение (таблицы, схемы, диаграммы и т.п.), а также материалы по использованию результатов исследований с помощью вычислительной техники (алгоритмы и программы расчетов и решения конкретных задач и т.д.).

Для подготовки реферата должны использоваться только специальные релевантные источники. Кроме рефератов, тематика которых связана с динамикой каких либо явлений за многие годы, либо исторического развития научных взглядов на какую-либо проблему, следует использовать источники за период не более 10 лет.

Критерии оценки рефератов:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он наиболее правильно составил (подготовил) реферат по заданной теме, точно отвечал на дополнительные вопросы преподавателя и студентов;
- оценка «хорошо», если студент в общем неплохо подготовил реферат, хорошо отвечал на дополнительные вопросы, но были недочёты в структуре или введении или в выводах (заключении);
- оценка «удовлетворительно» если студент подготовил реферат с недочётами в структуре, введении или в выводах (заключении), не очень хорошо отвечал на дополнительные вопросы, сомневался, но имеет общие (фундаментальные) представления по теме предмета (реферата);
- оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, когда реферат был списан (плагиат), когда студент не знает материала (тема реферата не раскрыта), когда статистические данные слишком старые (более чем 15-летней давности) когда студент не может внятно ответить на дополнительные вопросы преподавателя и

аудитории или же реферат вообще не представлен.

7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

7.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Барное дело»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Барное дело» осуществляется преподавателем в процессе освоения материала: опросы в устной и письменной форме, проверка конспектов, выполненных заданий, разбор проблемно-ситуационных задач, самостоятельная работа студентов. В качестве форм и методов текущего контроля использованы домашние задания, семинарские занятия, написание рефератов и др.

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Уровни компетенций	Наименование оценочного средства**
1	Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины	ОК 1 ОК 2. ОК 3.	Пороговый	Устно, вопросы для самопроверки
			Продвинутый	Устно, вопросы для самопроверки
			Высокий	Устно, вопросы для самопроверки
2	Тема 2. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика	ОК 4. ОК 6. ОК 9. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.2	Пороговый	Устно, вопросы для самопроверки
			Продвинутый	Устно, вопросы для самопроверки
			Высокий	Устно, вопросы для самопроверки
3	Тема 3. Обслуживание приемов и банкетов	ОК 4. ОК 6. ОК 9. ПК 2.2 ПК 2.3. ПК 2.5.	Пороговый	Устно, вопросы для самопроверки
			Продвинутый	Устно, вопросы для самопроверки
			Высокий	Устно, вопросы для самопроверки
4	Тема 4. Карты коктейлей, вин, требования к составлению	ОК 4. ОК 6. ОК 9. ПК 2.2 ПК 2.3. ПК 2.5.	Пороговый	Устно, вопросы для самопроверки
			Продвинутый	Устно, вопросы для самопроверки
			Высокий	Устно, вопросы для самопроверки
5	Тема 5. Организация работы бара	ОК 1 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ПК 1.2. ПК 1.3.	Пороговый	Устно, вопросы для самопроверки, рефераты
			Продвинутый	Устно, вопросы для самопроверки, рефераты
			Высокий	Устно, вопросы для самопроверки, рефераты

6	Тема 6. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	ОК 1 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 9.	Пороговый	Устно, вопросы для самопроверки, рефераты
			Продвинутый	Устно, вопросы для самопроверки, рефераты
			Высокий	Устно, вопросы для самопроверки, рефераты
7	Тема 7. Общие сведения о предоставлении и подаче напитков	ОК 1 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 9.	Пороговый	Устно, вопросы для самопроверки, рефераты
			Продвинутый	Устно, вопросы для самопроверки, рефераты
			Высокий	Устно, вопросы для самопроверки, рефераты
8	Тема 8. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	ОК 1 ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 9.	Пороговый	Устно, вопросы для самопроверки, рефераты
			Продвинутый	Устно, вопросы для самопроверки, рефераты

7.2. Критерии оценки знаний

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общекультурных компетенций, обеспечивающих их умения

Результаты обучения (формируемые компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Общекультурные компетенции (ОК):		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Знать: сущность и социальную значимость профессии бармен Уметь: определять сущность и социальную значимость профессии бармена, проявлять к ней устойчивый интерес	УО, ПРВ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Знать: как организовать собственную деятельность, структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей Уметь: организовывать собственную деятельность, выбирать структуру	

	производства бара, типовые методы и способы выполнения профессиональных задач при осуществлении барного дела, оценивать их эффективность и качество	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Знать: возможные нестандартные ситуации, возникающие в процессе осуществления деятельности бармена Уметь: действовать в нестандартных ситуациях, возникающих в процессе осуществления деятельности бармена	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Знать: необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач бармена Уметь: осуществлять поиск и использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач бармена, профессионального и личностного развития	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Знать: способы и приемы работы в коллективе и в команде, как общаться с коллегами, руководством, потребителями Уметь: работать в коллективе и в команде, пользоваться навыками общения с коллегами, руководством, потребителями	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Знать: технологий в профессиональной деятельности бармена; потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности; Уметь: ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности бармена; рассчитывать потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности	
Профессиональные компетенции (ПК):		

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	Знать: политику производственной программы бара; культуру потребления и дегустацию вин, напитков; Уметь: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу бара;	УО, ПРВ
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	Знать: правила работы бара и контроля технологического процесса Уметь: организовывать работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом	
ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	Знать: правила работы официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей Уметь: управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	Знать: правила определения численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом Уметь: определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей	Знать: требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков; правила проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания Уметь: определять требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков; проводить стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	

Примечание:

УО – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос;

ПРВ – проверка конспектов, рефератов, выполненных заданий, тестирование и т.д.

7.3. Оценочные средства для проведения для текущей аттестации

п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Устный опрос	Средство проверки знаний, полученных на лекционных и семинарских занятиях по определенному разделу или теме.	Комплект контрольных заданий, для проведения опроса
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы реферативных работ
3	Семинар-дискуссия	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута
4	Тест	Система формализованных заданий, по результатам выполнения которых можно судить об уровне развития определённых качеств испытуемого, а также о его знаниях, умениях и навыках.	Тестовые задания

7.4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**7.4.1 Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации**

1. Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению.

2. Характеристика и оснащение помещений торговой группы предприятий питания.

3. Классификация и характеристика столовой посуды и приборов, используемой на предприятиях питания.

4. Характеристика посуды и приборов для подачи блюд и напитков на предприятии питания.

5. Характеристика посуды и приборов для принятия пищи; емкость и размеры посуды, используемой на предприятиях питания.

6. Подготовка торговых помещений, столового белья и посуды к

обслуживанию на предприятиях питания.

7. Виды и последовательность предварительной сервировки столов в зависимости от характеристики обслуживания.

8. Роль и функции метрдотеля в организации работы торговых залов предприятий питания в гостинице.

9. Встреча, размещение и порядок обслуживания гостей на предприятиях питания.

10. Основные способы (французский, русский, английский) и последовательность подачи блюд и напитков в процессе обслуживания на предприятиях питания.

11. Правила и особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков на предприятиях питания.

12. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок на предприятиях питания.

13. Правила подачи супов и вторых блюд на предприятиях питания.

14. Правила подачи десертов, горячих и холодных напитков.

15. Виды баров, характеристика и оснащение их помещений. Классификация напитков.

16. Планирование работы в барах. Формы производства продукции, обслуживание и расчетов с посетителями.

17. Назначение и виды приемов и банкетов. порядок оформления заказов и обслуживания торжеств на предприятиях питания.

18. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на предприятиях питания.

19. особенности организации приема по типу «Фуршет», варианты сервировки столов, подачи горячих закусок, вторых блюд, десерта и горячих напитков.

20. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.

21. Комбинированные банкеты, особенности организации их обслуживания.

22. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин», их характеристика.

23. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей. Этикет и деловой протокол.

24. Обслуживание слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др., в том числе участников проживающих в гостинице. Организация поэтажных буфетов, обслуживание в номерах гостиниц (система RoomService).

25. Организация обслуживания праздничных тематических вечеров и торжеств, в том числе свадебных банкетов на предприятиях питания.

26. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «репинский стол» на предприятиях питания в гостинице.

7.4.2 Примерные задачи для проведения промежуточной аттестации. Не предусмотрены

8. ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И СТУДЕНТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Порядок обучения инвалидов и студентов с ограниченными возможностями определен Положением КубГУ «Об обучении студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья».

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены образовательные технологии, учитывающие особенности и состояние здоровья таких лиц.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Не предусмотрено.

РЕЦЕНЗИЯ
по учебной дисциплине
ОП.12 Барное дело
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

В рабочей программе отражены:

1. Цели освоения дисциплины в соответствии с программой учебной дисциплины ОП.12 Барное дело специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Кроме того, цели и задачи изучения модуля соотнесены с необходимостью формирования общекультурных и профессиональных компетенций.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины ОП.12 Барное дело по ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Структура и содержание дисциплины:

- объём учебного модуля и виды учебной работы по часам, указана форма контроля по учебному плану;

- содержание разделов дисциплины, тематический план, занятия лекционного типа, практические занятия, самостоятельная работа;

- форма текущего контроля и промежуточная аттестация. Итоговый контроль установлен в форме квалификационного экзамена.

4. Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы.

5. Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины ОП.12 Барное дело указаны темы рефератов, вопросы и задания для проведения текущего контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины; перечень основной, дополнительной литературы, программного обеспечения, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационно-справочные системы («Консультант плюс», СПС «Гарант»).

7. Методические указания и материалы по видам занятий.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины, которое способствует проведению всех видов учебной работы.

РЕЦЕНЗЕНТ:

ООО «ВЕСНА»

Директор ресторана «ЧО-ЧО»



К.В. Мусаев

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

ОП.12 Барное дело

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рабочая программа ОП.12 Барное дело разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 465, зарегистрирован в Министерстве юстиции 11.06.2014 (рег. № 32672).

В рабочей программе ОП.12 Барное дело отражены:

1. Цели освоения дисциплины в соответствии с программой профессионального модуля ОП.12 Барное дело специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Цели и задачи изучения модуля связаны с необходимостью формирования общекультурных и профессиональных компетенций.

2. Формируемые компетенции обучающегося в результате освоения профессионального модуля рабочей программы ОП.12 Барное дело по ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Структура и содержание дисциплины:

- объем учебного модуля и виды учебной работы по часам, указана форма контроля по учебному плану;

- содержание разделов дисциплины, тематический план, занятия лекционного типа, практические занятия, самостоятельная работа;

- форма текущего контроля и промежуточная аттестация. Итоговый контроль установлен в форме квалификационного экзамена.

4. Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы.

5. Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации. Указаны темы рефератов, вопросы и задания для проведения текущего контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины; перечень основной, дополнительной литературы, программного обеспечения.

7. Методические указания и материалы по видам занятий.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины, которое способствует проведению всех видов учебной работы.

Все разделы рабочей программы по профессиональному модулю направлены на формирование знаний и умений, в полной мере отвечают требованиям к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО. Каждый раздел программы раскрывает рассматриваемые вопросы в логической последовательности, определяемой закономерностями обучения студентов.

Заключение:

Программа может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Руководитель КСП КУБГУ



М.А. Шудренко