

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джембулатова»**

Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Барное дело»

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»**

Направленность (профиль) подготовки
«Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация
Бакалавр
Форма обучения
Очная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Махачкала, 2026

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1047) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Т.А. Исригова, д.с.-х.н, профессор



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «11» июня 2026 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой

М.М. Салманов



Рабочая программа одобрена методической комиссией Технологического факультета протокол № 10 от «17» июня 2026 г.,

Председатель методической
комиссии факультета

Г.А.Макуев.



СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цели и задачи дисциплины.....
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....
5.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....
5.2.	Тематический план лекций
5.3.	Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....
7.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....
8.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....
10.	Информационные технологии и программное обеспечение.....
11.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....
12.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование системных знаний об организации работы бара, оборудовании и ассортименте продукции, характеристике винно-водочных изделий, способах приготовления и подачи различных напитков

В задачи дисциплины входит:

- изучение видов и характеристик баров;
- изучение обязанностей барменов
- изучение оборудования и инвентаря баров
- изучение особенностей технологии производства основных алкогольных баз коктейлей
- изучение особенностей технологии производства безалкогольных коктейлей
- изучение особенностей технологии производства молочных коктейлей

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Барное дело».

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Идентификатор компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК-6	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов	ИД-1ПК – 6 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	Барное обслуживание	организацию производства на предприятиях питания различных типов и классов.	применять навыки по обслуживанию потребителей на предприятиях питания различных типов и классов.	информацией о производстве и организации обслуживания на предприятиях общественного питания.

	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 ПК-6 Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	Барное обслуживание	основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства различного назначения	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства различного назначения
		ИД-3 ПК 6 Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	Приготовление напитков	Сферу производства продуктов питания; технологические процессы продуктов питания; технологические средства и экологическое последствие их применения	Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий	Приоритетами в сфере производства продуктов питания; техническими навыками при разработке новых технологических процессов

--	--	--	--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.В.14.ДВ.02.01 Барное дело** входит в перечень дисциплин учебного плана, формируемый образовательной организацией. Общая трудоемкость дисциплины 3 з.е. составляет - 108 час.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Современный ресторанный бизнес	+	+
2.	Сервис на предприятиях общественного питания	+	+
3.	Введение в технологию продуктов	+	+
4.	Барное дело	+	+
5.	Введение в специальность	+	+
6.	Производственная практика (Технологическая практика)	+	+
7.	Производственная практика (Преддипломная практика)	+	+
8.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+
9.	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности	+	+
10.	Технология кондитерских изделий	+	+
11.	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору	+	+
12.	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности	+	+
13.	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	+	+
14.	Технология кулинарной продукции за рубежом	+	+
15.	Введение в технологию продуктов	+	+
16.	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		8
Общая трудоемкость: часы зачетные единицы	108 3	108 3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	54(12)*	54(12)*
лекции	18(4)*	18(4)*
практические занятия (ПЗ)	36(8)*	36(8)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	54	54
Промежуточная аттестация (экз./зачет с оценк./зачет)	Зачет	Зачет

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием отведенного на них количества академических часов
и видов учебных занятий**

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто- ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	Раздел 1 Обслуживание баров	58	8(2)*	18(4)*	32
2	Раздел 2 Приготовление напитков	50	10(2)*	18(4)*	22
Всего:		108	18(4)*	36(8)*	54

() - занятия, проводимые в интерактивных формах.*

5.2.

Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Обслуживание баров		
1	Введение, цели и задачи. Бары, их виды, характеристики	2
2	Основные виды барного обслуживания	2(2)*
3	Виды оборудования и инвентаря для баров	2
4	Должностные обязанности и профессиональная этика бармена	2
5	Подготовка бара и бармена к работе	2
Раздел 2. Приготовление напитков		
6	Техника безопасности и меры пожарной безопасности на рабочем месте бармена	2
7	Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей	2(2)*
8	Характеристика основных коктейльных баз коктейлей	2
9	Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей	2
Всего:		18(4)*

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.3

Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы практических занятий	Количество часов
1	Типология и классификация напитков	4(2)*
2	Основы приемки и хранения сырья и продукции, реализуемой в баре	6(2)*
3	Порядок и правила проведения дегустации вин	6
4	Приготовление коктейлей	4
5	Сервировка, особенности подачи напитков, коктейлей	6(2)*
6	Приготовление горячих напитков	6(2)*
7	Правила оформления карты вин и коктейлей	4
Всего:		36(8)*

() - занятия, проводимые в интерактивных формах.*

5.4 Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Введение, цели и задачи.	Введение, цели и задачи. Основная и дополнительная литература. История создания ПОП.	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6
	Бары, их виды, характеристики.	Для бара «люкс» характерны: изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных изысканных заказных и фирменных напитков, коктейлей и закусок, трудоемких по изготовлению, использование разнообразного и даже экзотического набора сырья. Именно в барах нужно готовить: фриззы, физы, глинтвейны, гроги, фирменные крошоны, пунши и т.д. (не менее 80 % от всей продукции собственного производства). «Высший» класс – оригинальный интерьер, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент изысканных и фирменных напитков, коктейлей, закусок (не менее 50 %). «Первый» класс – гармоничность, комфортность и выбор услуг, ассортимент напитков сложного изготовления, в том числе фирменных (до 20 %).	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6
	Основные виды барного обслуживания.	Функциональные особенности барменской специальности К функциональным особенностям барменского искусства относятся три стиля обслуживания клиентов: классический стиль, фристайл и так называемый спидмиксинг. Отличительными чертами классического стиля является строгость подачи информации и консервативность. Эти два критерии отражаются не только в манере обслуживания клиентов, но и во внешнем стиле бармена. Зачастую классический стиль не является основным, а носит дополнительный характер. Классический стиль обслуживания характерен для элитных заведений европейского образца. Бармен с идеальными манерами, правильной речью, настоящий профессионал своего дела с приятной улыбкой и привлекательной внешностью. Также выполнение своих профессиональных обязанностей бармен должен производить в строгом порядке, без импровизации. Полной противоположностью классическому стилю обслуживания является фристайл, для которого характерна неординарная манера создания коктейлей, импровизированная	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		подача и нестрогий дресс-код. Бармен может выполнять различные цирковые и театральными трюки (жонглирование коктейлями, фейерверки и переодевание). Последний, самый новый стиль барменского искусства –спидмиксинг. Главное отличие данного типа от двух вышеперечисленных – это максимально быстрое выполнение заказа (создание коктейля) и его подача в дружеской обстановке.	
	Виды оборудования и инвентаря для баров.	Барная стойка.Специальный барный инвентарь Шейкеры. Предназначены для ручного приготовления алкогольных коктейлей. Стрейнеры. Используются в качестве сита для "просеивания" напитка из шейкера. Джиггеры. Мерные стаканчики из нержавеющей стали, незаменимые в любом баре. Мадлеры. Сквизеры. Нарзанники.	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6
	Должностные обязанности и профессиональная этика бармена.	Бармен — работник-универсал, который совмещает несколько профессий — от повара до официанта. Он и готовит блюда, и обслуживает посетителей. Бармен должен быть профессионалом в своем деле: о знать технику обслуживания за барной стойкой и в зале; о знать сервировку стола; -знать технологию приготовления фирменных напитков, коктейлей, разных закусок и блюд, кондитерских и сладких изделий; -знать правила подачи и оформления алкогольных и безалкогольных напитков; - знать и соблюдать условия и сроки хранения кулинарной продукции и покупных товаров; - знать виды и назначение инвентаря, столовой и стеклянной посуды, приборов, необходимых для приготовления и отпуска напитков, закусок и блюд; - знать правила эксплуатации бытовой техники и оборудования, видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры; о знать правила работы на контрольно-кассовой машине и технику расчета с посетителями. Бармен, работающий в барах люкс и высшего класса, должен знать иностранный язык в объеме, нужном для работы, специфику зарубежной кухни и обслуживания. Бармен, имеющий более низкую квалификацию, изготавливает несложные коктейли и закуски,	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		обслуживает только за барной стойкой.	
	Подготовка бара и бармена к работе	Подготовка бара к обслуживанию Приемы работы бармена за барной стойкой Техника безопасности на рабочем месте бармена. Подготовка бара к обслуживанию	ИД-1ПК-6
2	Техника безопасности и меры пожарной безопасности на рабочем месте бармена.	Безопасность процессов Приготовление напитков, закусок и обслуживания посетителей на каждом участке торгового зала и на рабочем месте бармена, у барной стойки требует соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной безопасности. Реализация соответствующих мероприятий обеспечивает нормальную работу на всех участках производства. Бармен должен знать и соблюдать правила охраны труда и техники безопасности при эксплуатации теплового, механического и электрического оборудования. Перед включением кожного бытового приладить, торгово-технологического оборудования, машины он должен убедиться в их исправности, проверить работу весоизмерительных приборов. Запрещается эксплуатация неисправностей оборудования.	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6
	Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.	Различают смешанные напитки и коктейли. Смешанным называется напиток, состоящий из базы с добавлением смягчающе-сглаживающих и вкусо-ароматических компонентов и использованием в ряде случаев наполнителя. Коктейлем называется смешанный напиток, состоящий из базы, смягчающе-сглаживающих, вкусо-ароматических компонентов, приготовленный с использованием ароматических модификаторов и в некоторых случаях эмульгаторов (сливки, молоко, сметана, мед). Смешанные напитки классифицируются по следующим признакам: по содержанию алкоголя: алкогольные и безалкогольные; по исходному объему: короткие смешанные (до 75 мл), средние смешанные (до 100 мл), длинные смешанные (более 150 мл), групповые смешанные (500 мл и более); по назначению: аперитивы (коктейли и длинные смешанные напитки), послеобеденные смешанные напитки	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		(коктейли), вечерние смешанные напитки (коктейли и длинные смешанные напитки); по технологии приготовления и использованию специфических компонентов: оригинальные смешанные напитки (коктейли); по способу подачи: холодные смешанные напитки, горячие смешанные напитки. коктейли классифицируются по трем основным признакам: по назначению: алкогольные крепкие, возбуждающие аппетит, в том числе аперитивы; алкогольные десертные, в том числе освежающие; безалкогольные, в том числе молочные, овощные, фруктовые и фруктово-молочные; по основному компоненту: на основе рома, коньяка, виски, джина, водки, вин, молока, фруктовых и овощных соков; по способу приготовления: смешанные в шейкере, взбитые в миксере, смешанные в бокале, слоистые и факельные.	
	Характеристика основных коктейльных баз коктейлей.	База, являясь основой для построения любого смешанного напитка, должна превалировать по объему над остальными компонентами напитка, придавать ему тон, выявлять его основной вкус и характер. В классическом варианте построения коктейлей в роли базы выступает один натуральный напиток, но возможно и сочетание напитков. Общий вкус, аромат и цвет должны подчиняться вкусовой гармонии. Смешанный напиток, созданный на базе джина, виски, коньяка, должен выражать специфику этих натуральных напитков. База может быть алкогольной и безалкогольной. По содержанию алкоголя база подразделяется на: крепкоалкогольную (от 20 % объема спирта и более), среднеалкогольную (9—20 % об. спирта), слабоалкогольную (до 9 % об. спирта). По содержанию сахара различают базы с содержанием сахара до 2 %, до 10 %, более 10 %. К крепкоалкогольным базам с содержанием сахара до 2 % относятся водка, джин, виски, ром, коньяк, фруктово-ягодные бренди. На их основе составлено свыше половины рецептур современных смешанных напитков, в которых в роли классической базы может выступать один напиток, но возможно сочетание классических баз. В этом случае лучше использовать сочетание дистиллятов (виски, джин, коньяк, ром, фруктово-ягодные	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		бренди) с фруктово-ягодными бренди. Например: водка + абрикосовый бренди, виски + персиковый бренди, джин + вишневый бренди и т.д. К крепкоалкогольным базам с содержанием сахара более 10% относятся фруктово-ягодные и ароматные (крепкие) ликеры, сладкие и полусладкие наливки и настойки. В роли базы эти напитки для коктейлей используются частично и являются прекрасными компонентами в сочетании с классическими базами (водка + вишневый ликер). К среднеалкогольным базам с содержанием сахара до 10% относятся крепленые вина, такие, как портвейн, херес, мадера, марсала; ароматизированные вина (вермут); десертные вина — мускат, токай, кагор. В роли базы эти напитки используются частично, при приготовлении некоторых групп смешанных напитков — флипов, коктейлей-аперитивов, хайболлов. К среднеалкогольным базам, не содержащим сахар, относятся сухие вина; как база они могут употребляться только в групповых напитках (крюшоны, пунши). К слабоалкогольным базам относятся пиво и различные медовухи, которые в приготовлении смешанных напитков в роли базы используются частично. При составлении рецептур можно использовать 2-3 натуральных напитка как базу, и в роли натуральных напитков использовать перечисленные выше базы.	
	Характеристика сопутствующий компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей	Большое значение в приготовлении смешанных напитков имеет лед. Он приготавливается в льдогенераторе или обычным способом в морозильном отсеке холодильника. Основное требование ко льду - его чистота и отсутствие посторонних запахов. Для приготовления смешанных напитков используется несколько сортов льда: лед в глыбах - для кратковременного охлаждения в больших количествах крюшонов и пуншей; коктейльный лед - для приготовления различных коктейлей. лед «физз» - для высоких напитков группы «физз» и «коллинз»; лед «коблер» - для высоких смешанных напитков «коблер». Имеет вид снега кристаллической формы; лед «фраппе» - для напитков типа	ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-6 ИД-3ПК-6

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		«фrozen», «фраппе», «шейк»; ледяной крем - изготовленный в условиях кондитерского производства - съедобный лед; используется для щербетов и глинтвейнов. Для взбивания в шейкере смешанных напитков (коктейлей) употребляется коктейльный лед, но, как правило, подаются эти напитки без льда. Для длинных смешанных напитков употребляются все остальные виды льда, и они подаются вместе с ним. При изготовлении смешанных напитков в качестве пряностей используют различные ароматические и вкусовые вещества. Мята - листья вместе со стеблями, целые или измельченные. Аромат мяты сильный, сладковатый, вкус острый, пикантный, с охлаждающим действием на полость рта. В приготовлении смешанных напитков мята используется в таких группах, как «смашиз», «джулап». Гвоздика представляет собой высушенные цветочные почки. Аромат ее сильный, жгучий, острый, пряный, благодаря наличию эфирных масел (15-18%), из которых 95% составляет эвгенол. Корица - высушенная кора молодых веток коричневого дерева светло-коричневого цвета, обладает приятным запахом и сладким вкусом. Выпускается в виде палочек. В приготовлении смешанных напитков гвоздика и корица употребляются в горячих и холодных напитках, таких как «Слинг», пунши, крюшоны. Мускатный орех - семена серовато- коричневатого цвета, продолговато- овальной формы. Орехи имеют вкус острый, слегка горьковатый. Выпускается, в основном, в размолотом виде, употребляются во многих группах смешанных напитков в роли ароматического модификатора. В роли ароматического модификатора может выступать ваниль, а также эссенции пищевые (лимонная, апельсиновая, ромовая, ананасовая) - ароматизаторы, которые представляют собой спиртовые или водно-спиртовые растворы смесей натуральных и синтетических душистых веществ. Чай - в приготовлении смешанных	

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		напитков используется в роли наполнителя, например в грогах, пуншах. Сопутствующими компонентами являются также плодово-ягодные компоты (консервированные компоты), играющие роль гарниров в смешанных напитках. Наибольшей популярностью пользуются оливки.	

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к зачету.

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основн ая (из п.8 РПД)	дополни тельная (из п.8 РПД)	(интернет -ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Бары, их виды и характеристика	10	1-4	5-6	7-8
2	Организация работы в баре	10	1-4	5-6	7-8
3	Оборудование, инвентарь и посуда в баре	10	1-4	5-6	7-8
4	Характеристики смягчающе-сглаживающих и вкусо-ароматических компонентов	12	1-4	5-6	7-8
5	Характеристика основных алкогольных баз коктейлей	12	1-4	5-6	7-8
Всего:		54			

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на экзамене. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей, раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

Реферат: Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.

7.1. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

Критерии оценки знаний студента при написании контрольной работы

Оценка **«отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** - выставляется студенту. Показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные

формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «**неудовлетворительно**» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Незачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

1. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник / Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2024. — 180 с.
2. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник / Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 180 с. — ISBN 978-5-394-04755-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229169>
3. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665>
4. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие, реком. УМО по образованию по спец. "Технология продуктов общественного питания". - Москва : Магистр ; : ИНФРА-М, 2014. - 560с.
5. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232с. : ил.
6. **Виноградова, М. В.** Организация и планирование деятельности
 - а. предприятий сферы сервиса [Текст] : учебное пособие, реком. УМО по образ.в обл. сервиса. - 7-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат.- торгов.
 - б. корпорация "Дашков и К", 2013. - 448с.
7. <http://e.lanbook.com> Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
(Журналы)

б) Дополнительная литература:

1. **Слезко, Е. И.** Тесты и задания по барному делу : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 56 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304688>
2. **Слезко, Е. И.** Тестовые задания по дисциплине «Барное дело» : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2020. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/172102>
3. **Осипенко, Е. Ю.** Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137704>
4. **Оробейко Е.С., Щередер Н.Г.** Организация обслуживания рестораны и бары.- М.: Альфа-М.-2014.- 320 с.
5. **Быстрв С.А.** Экономика и организация ресторанного дела.- Москва :Форум, 2011.-464с.
6. **Овсянникова, О.В.** Разработка технологии получения пищевых белковых продуктов из семян подсолнечника [Электронный ресурс] : монография /

О.В. Овсянникова, Т.П. Францева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 96 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102234>.

8. Цыбикова, Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : 2018-07-13 / Г.Ц. Цыбикова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 92 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107966>.

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
7. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru.
8. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru.

Эл. ресурсы для изучения дисциплины

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27..01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без

				ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ДарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо

вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги,

чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Методические рекомендации по подготовке к зачету. Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета. На зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету процесс индивидуальный, тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете. Залогом успешной сдачи зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка. Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной

дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету не допускаются.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение
(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДаГГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

**12. Описание материально-технической базы необходимой для
осуществления образовательного процесса**

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

**13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с
ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент , оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться , прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- зачет проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента зачет проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР и ДПО

_____*М.Д. Мукайлов*

«____» _____ 20__ г.

В программу дисциплины
«БАРНОЕ ДЕЛО»
по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»
профиль подготовки - «Технология и организация ресторанного дела»

вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №____от «____» _____ 201__ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол №____от «____» _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					