

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:49:13
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП

_____ В.Г. Попов
« _____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Барное дело

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания
Протокол № __ от _____ 20__ г.

1. Цели и задачи изучения дисциплины

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

Задачи дисциплины:

- изучить основы организации обслуживания в ресторанном деле;
- овладеть основными стилями работы бармена с ингредиентами;
- освоить правила работы с профессиональным инвентарем и оборудованием бара
- научиться правильно, составлять карту вин и карту коктейлей, с учетом современных требований к стилю оформления и описания напитков;
- освоить правила подготовка бара и рабочего места к работе.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к, части формируемая участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

умение осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;

владение навыком работы с учебно-методической литературой.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания и служит основой для освоения дисциплин: Организация ресторанного сервиса.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ПКС-4. Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Обработывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: З1 Способы обрабатывать текущую производственную информацию
		Уметь: У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции
		Владеть: В1 Способами обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: З2 Методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла
		Уметь: У2 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла
		Владеть: В2 Методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	4/8	22	-	12	47	27	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час			СРС, час.	Всего, час	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Технология изготовления вин. Правила подачи. Общие характеристики и история. Виды вин и сорта винного винограда	4	-	1	7	12	ПКС 4.1	Вопросы для устного опроса № 1
								ПКС 4.3	Отчет по лабораторной работе №1
2	2	Технология изготовления крепких алкогольных напитков. Правила подачи. Общие характеристики и история.	4	-	1	7	12	ПКС 4.1	Вопросы для устного опроса № 2
								ПКС 4.3	Отчет по лабораторной работе №2
3	3	Технология изготовления пива. Правила подачи. Общие характеристики и история	2	-	2	7	11	ПКС 4.1	Вопросы для устного опроса № 3
								ПКС 4.3	Отчет по лабораторной работе №3
4	4	Посуда, оборудование, инвентарь бара	2	-	2	7	11	ПКС 4.3	Отчет по лабораторной работе №4
5	5	Миксология. Основные правила миксологии	2	-	2	5	9	ПКС 4.3	Отчет по лабораторной работе №5
6	6	Правила и технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	4	-	2	7	13	ПКС 4.3	Вопросы для устного опроса № 4
7	7	Подготовка бара к обслуживанию. Методы работы бармена.	4	-	2	7	13	ПКС 4.1	Отчеты по лабораторным работам №6,7
		Экзамен	-	-	-	-	27	ПКС 4.1	Вопросы для устного опроса
								ПКС 4.3	Вопросы для устного опроса

Итого:	22	-	12	47	108		
---------------	-----------	----------	-----------	-----------	------------	--	--

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины.

Раздел 1. Технология изготовления вин. Правила подачи. Общие характеристики и история. Виды вин и сорта винного винограда. История происхождения, классификация, способы подачи вина.

Раздел 2. Технология изготовления крепких алкогольных напитков. Правила подачи. Общие характеристики и история. История происхождения, классификация, способы подачи крепких алкогольных напитков: водка, джин, сетю, сака, виски, шнапс.

Раздел 3. Технология изготовления пива. Правила подачи. Общие характеристики и история. История создания развитие пивоварения в мире. Первые примитивные законы производства пива. Производство пива. Способы подачи Известные пивные бренды

Раздел 4. Посуда, оборудование, инвентарь бара. Посуда для бара. Оборудование для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Инвентарь для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Раздел 5. Миксология. Основные правила миксологии. Методы приготовления коктейлей.

Виды льда. Классификация коктейлей (по составу, объему, времени потребления и т.д.)

Раздел 6. Правила и технология приготовления смешанных напитков и коктейлей. Классические коктейли Безалкогольные коктейли. Согревающие коктейли (пунши, гроги, тодди, глинтвейны)

Раздел 7. Подготовка бара к обслуживанию. Методы работы бармена. Расстановка мебели. Сервировка столов. Барная стойка. Нормативная документации бармена.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	4	Технология изготовления вин. Правила подачи. Общие характеристики и история. Виды вин и сорта винного винограда
2	2	4	Технология изготовления крепких алкогольных напитков. Правила подачи. Общие характеристики и история.
3	3	2	Технология изготовления пива. Правила подачи. Общие характеристики и история
4	4	2	Посуда, оборудование, инвентарь бара
5	5	2	Миксология. Основные правила миксологии
6	6	4	Правила и технология приготовления смешанных напитков и коктейлей
7	7	4	Подготовка бара к обслуживанию. Методы работы бармена.
Итого		22	

Практические работы учебным планом не предусмотрены

Лабораторные работы

Таблица 5.2.2

№	Номер раздела	Объем, час.	Тема практического занятия
---	---------------	-------------	----------------------------

п/п	дисциплины	ОФО	
1	1	1	Напитки на основе винограда и фруктов
2	2	1	Напитки на зерновой основе
3	3	2	Пиво
4	4	2	Посуда, оборудование, инвентарь
5	5	2	Технология построения смешанных напитков и коктейлей
6	6	2	Правила приготовления смешанных напитков и коктейлей
7	7	2	Подготовка бара к обслуживанию
Итого:		12	

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-7	9	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	1-7	20	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-7	6	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-7	6	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к аттестациям, экзамен
5	1-7	6	экзамен	
Итого:		47		

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Баллы
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита лабораторных работ	10

3	Устный опрос 1 аттестация	15
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита лабораторных работ	10
6	Устный опрос 2 аттестация	15
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита лабораторных работ	15
9	Устный опрос 3 аттестация	20
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40
ВСЕГО:		100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
- Образовательная платформа ЮРАЙТ www.urait.ru
- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Национальная электронная библиотека (НЭБ)
- Библиотеки нефтяных вузов России :
- Электронная нефтегазовая библиотека РГУ нефти и газа им. Губкина <http://elib.gubkin.ru/>,
- Электронная библиотека Уфимского государственного нефтяного технического университета <http://bibl.rusoil.net/> ,
- Библиотечно-информационный комплекс Ухтинского государственного технического университета УГТУ <http://lib.ugtu.net/books>
- Электронная справочная система нормативно-технической документации «Технорматив»

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен

		договор)	
1	Барное дело	<p>Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.</p>	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а
		<p>Лабораторные занятия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации Лаборатория технологии производства продуктов питания Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте - 1 шт., проектор - 1 шт., проекционный экран - 1 шт., Блендер Bosch MSM 7400 - 1 шт., Блендер BraunMR 530 SauceCA - 1 шт., Варочная панель EURODOMOЕHC 604 G 2 - 1 шт., Весы электронные GAS SW-02 - 4 шт., Машина кухонная Bosch MUM 4855 - 1 шт., Миксер GORENJE M 701B - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/1ВМ - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/3П - 1 шт., Плита электрическая кухонная ЭПК-48 ЖШ-К-2/1 - 1 шт., Плита электрическая ПЭ-0.17СП - 4 шт., Посудомоечная машина МПК-500Ф - 1 шт., Слайсер BECKERS ES - 2 шт., Холодильник Mabe MRC 1 18 - 1 шт., Холодильник STINOL - 1 шт., Шкаф жарочный ШЖЭ-2 - 1 шт., Шкаф пекарный ШПЭМ-3 - 1 шт., Шкаф расстоечный ШРТ 10- 1/1М - 1 шт.</p>	625027, Тюменская область, г. Тюмень, ул. 50 лет Октября, д.38, ауд.223

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Барное дело [Текст] : методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине "Барное дело" для студентов направления подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" очной и заочной форм обучения / сост. Л. Н. Буракова. - Тюмень : ТИУ, 2021. - 24 с.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

Барное дело [Текст] : методические указания по организации самостоятельной работы по дисциплине "Барное дело" для студентов направления подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" очной и заочной форм обучения / сост. Л. Н. Буракова. - Тюмень : ТИУ, 2021. - 24 с.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Барное дело

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС-4.	ПКС-4.1 Обрабатывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: 31 Способы обрабатывать текущую производственную информацию	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Уметь: У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Владеть: В1 Способами обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: 32 Методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Уметь: У2 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Владеть: В2 Методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя

КАРТА

обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Барное дело

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании [Текст] : учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Дашков и К?, 2008. - 328 с	15	25	100	-
2	<i>Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. А. Саликов [и др.]. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. - 324 с. - URL: http://www.iprbookshop.ru/27328.html. - Режим доступа: для автор. пользователей.</i>	ЭР	25	100	+
3	Артёмова, Елена Николаевна. Основы технологии продукции общественного питания : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии (по отраслям) / Е. Н. Артёмова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : КноРус, 2008. - 336 с.	10	25	100	

Лист согласования

Внутренний документ "Барное дело_2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
	Директор	Какюкова Дарья Хрисановна		Согласовано