

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 06.10.2026 20:38:33
Уникальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине
по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)
квалификация (степень) выпускника
форма обучения
год начала подготовки

Б1.В.10.01 Барное дело

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Технология продуктов общественного питания
бакалавр
Очная, Заочная,
2026

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

доцент, канд. с.-х. наук

Подписано простой ЭП

Меретукова Фатима Нурбиевна

(должность, ученое звание, степень)

06.07.2026

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

18.09.2026

Подписано простой ЭП

Хатко Зурет Нурбиевна

18.09.2026

(подпись)

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП

заведующий выпускающей
кафедрой

по направлению подготовки
(специальности)

18.09.2026

Подписано простой ЭП

Хатко Зурет Нурбиевна

18.09.2026

(подпись)

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

16.09.2026

Подписано простой ЭП

И. Б. Берберьян

16.09.2026

(подпись)

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – формирование системных знаний об организации работы бара, оборудовании и ассортименте продукции, характеристике винно-водочных изделий, способах приготовления и подачи различных напитков.

Задачи дисциплины:

- изучение специальных определений, терминов и классификации баров, ассортимента продукции и способов приготовления напитков в винных барах, коктейльбаре, безалкогольном баре, лаунж-баре, пул-баре, диско- баре, лобби-баре;
- изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров;
- формирование практических навыков использования барного оборудования, приготовления и подачи напитков;
- обеспечение студентов знаниями по характеристикам, технологии приготовления и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков; - ознакомление с техникой подачи напитков, барменским «фрейрингом».



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Барное дело» находится в вариативной части ОП.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины:

«Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-3.2	Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания
ПКУВ-6.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПКУВ-9.2	Способен обслуживать гостей в баре организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
			Лек	Лаб	СРП	СР		
Курс 3	Сем. 6	1	17	34	0.25	56.75	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		За	Контр	Лек	Лаб	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 7	1	1	6	6	0.25	3.75	92	108	



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
6	Основы барного дела		2	2					5		Обсуждение докладов
6	Материально- техническое и информационное обеспечение деятельности бара		2	2					6		Обсуждени е докладов
6	Классификация и методы приготовления смешанных напитков		2	2					5,75		Обсуждение докладов Составление планаконспекта
6	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков		2	4					6		Обсуждение докладов Составление планаконспекта
6	Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена		2	4					6		Обсуждение докладов Составление планаконспекта
6	Барная посуда, инвентарь и аксессуары бара		2	4					6		Обсуждение докладов Составление плана конспекта
6	Крепкие алкогольные напитки		2	4					6		Обсуждение докладов Составление планаконспекта
6	Коктейли		1	4					6		Обсуждение докладов Составление планаконспекта
6	Смешанные напитки		1	4					5		Обсуждение докладов Составление планаконспекта
6	Вина, пиво		1	4					5		Обсуждение докладов Составление планаконспекта
	Промежуточная аттестация					0,25					
	ИТОГО:		17	34		0.25			56.75		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
7	Основы барного дела	2	2					32	
7	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара Классификация и методы приготовления смешанных напитков Промежуточная аттестация.	2	2					30	
7	Классификация и методы приготовления смешанных напитков	2	2					30	
7	Промежуточная аттестация. Зачет в устной форме					0,25	3,75		
	ИТОГО:	6	6			0.25	3.75	92	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Барное дело», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Основы барного дела	2			История возникновения, современное состояние и тенденции развития баров. Происхождение напитков и коктейлей. Основные понятия: бар, бармен (barmen), бариста (barista), барбек (barback), коктейль (cocktail), смешанный напиток. Бары: назначение, классификация, характеристика, отличительные признаки, принципы размещения, режимы работы, перечень услуг, формы обслуживания. Обслуживающий персонал: бармен, бариста, барбек (помощник бармена). Бармен: функции, профессиональная подготовка, квалификация, личные качества, внешний вид, основные требования в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». Бариста: функции, профессиональная подготовка, основные требования, характеристика выполняемых работ	ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.2;	Знать: Уметь: Владеть:	
	Материально-техническое и информационное	2			Торговые помещения бара: определение,	ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1;	Знать: Уметь: Владеть: /textarea	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	обеспечение деятельности бара				<p>виды,назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера, освещение, вентиляция, оснащение Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды. Вспомогательные помещения бара: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена. Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение контрольно-кассовой машины за стойкой бара. Использование в барах современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформления заявок на продукцию бара. Инвентарь и инструменты бара. Особенности применения европейского и бостонского шейкеров. Электрические смесители (блендеры): устройство и правила работы с ними. Смесительный стакан (миксер): назначение, особенности использования в сочетании со стрейнером.</p>			

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Классификация и методы приготовления смешанных напитков	2			Смешанные напитки: определение, классификация в зависимости от содержания алкоголя (алкогольные, безалкогольные), исходного объема (длинные «long», средние «mild», короткие «shot», напитки для компании «party»), температуры подачи (холодные и горячие «хот»); назначения (тонизирующие, прохладительные, аперитивы, диджестивы); технологии приготовления и использования специфических компонентов (экзотические и эксклюзивные). Основные методы приготовления смешанных напитков: «shake» (шейк), «blend» (бленд), «build» (билд), «stir» (стир). Правила приготовления смешанных напитков: в шейкере («shake»), блендере («blend»), в	ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1;	Знать: Уметь: Владеть: /textarea	

					посуде подачи и смесительном стакане («stir»), в коктейльной рюмке или бокале («build»).		
					Метод «shake»: назначение,		

[illegible]

2 17

2 6

[illegible]

ПКУВ-0.2; ПКУВ-0.2;
ПКУВ-9.2;

Знать: Уметь:
Владеть: | /textarea|

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование симуляционных занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
6,7	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	«Изучение инвентаря, посуды, оборудования»	4	2	
6, 7	Коктейли	Приготовление гарниров и топпингов»	4		
6, 7	Смешанные напитки	«Технология приготовления смешанных напитков»	6	2	
6, 7	Смешанные напитки	«Приготовление крастов и слоистых коктейлей»	6		
6, 7	Технология приготовления коктейлей	«Приготовление горячих смешанных напитков»	6	2	
6, 7	Подача коктейлей	«Обслуживание посетителей на банкетах (подача кофе на банкетах)»	4		
6, 7	Подача напитков	«Обслуживание посетителей на банкете (прием-коктейль, банкет-чай, подача кофе на банкетах)»	4		
	ИТОГО:		34	6	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Основы барного дела	реферат		5	32	
	Материально- техническое и информационное обеспечение деятельности бара	доклад		6	30	
	Классификация и методы приготовления смешанных напитков	доклад		6	30	
	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков	реферат		6		
	Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена	реферат		6		
	Барная посуда, инвентарь и аксессуары бара	реферат		6		
	Крепкие алкогольные напитки	презентация		6		
	Коктейли	презентация		6		
	Смешанные напитки	презентация		5		
	Вина, пиво	презентация		5		
	ИТОГО:			57	92	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 7 Вовлечение обучающихся в профориентационную деятельность	02.2027 МГТУ лаборатория 2-27	"Искусство миксологии"	мастер-класс	Меретукова Ф.Н.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-9.2; ПКУВ-6.1;

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Методическое пособие по дисциплине "Ресторанный менеджмент" для студентов очной и заочной формы обучения специальности 060800 "Экономика и управление на предприятии (туризм и гостиничное хозяйство)" / ГОУ ВПО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. экономики и упр. туризмом и гостинич. хо-вом ; [сост. С.О. Некрасова]. - Майкоп : Глобус, 2009. - 58 с. - Библиогр.: с. 57 (11 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=1000043240&DOK=0324EC&BASE=000530

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие для студентов вузов / С.И. Главчева, Л.Е.	http://lib.mkgtu.ru:8002/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0318F4
Гостиничное и ресторанное дело : учебное пособие / ; под ред. А. Д. Чудновского, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2025. — 87 с. — ISBN 978-5-466-09344-5. — URL: https://book.ru/book/958297	https://book.ru/book/958297

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	4		Физико-химические методы анализа
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
5	5		Экономика и организация производства
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	7		Кухни народов мира
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
1	3		Пищевые токсины
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	7		Барное дело
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
7	8		Контроль качества продукции общественного



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			питания
8	8		Холодильная техника и технология
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	8		Технология продуктов детского питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	7		Кухни народов мира
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	6		Технология пектинопродуктов
6	6		Основы пектинового производства
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	7		Барное дело
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
24	46		Ознакомительная практика
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
ПКУВ-9.2 Способен обслуживать гостей в баре организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.			
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
6	7		Барное дело



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	реферат
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	типовые и ситуационные задачи
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
ПКУВ-9: Способен к обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков.					
ПКУВ-9.2 Способен обслуживать гостей в баре организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.					
Знать: нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;- методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара;- правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков;- правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе;- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара.- условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре.- классификацию алкогольных и безалкогольных напитков.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания
Уметь: использовать электронное меню, интерактивный бар;- консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции;- пользоваться автоматизированными программами и мобильными	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;- готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежевыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки- презентовать напитки с элементами бармен-шоу.					
Владеть: способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания;- способностью оформления витрины и барной стойки;- способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

1. Бары. Категории баров.

2. 2 Типы баров.

1. Рабочее место бармена.

2. Стандартное оснащение барной стойки.



3. Как распределяется рабочее время бармена?
4. Обязанности бармена.
5. Стили работы бармена.
6. Вино Классификация вина.
7. Столовые вина.
- 9 Десертные и ликерные вина.
- 10 Крепленные и игристые вина.
- 11 Крепкие алкогольные напитки: виски, коньяк, бренди.
- 12 Крепкие алкогольные напитки: джин, ром, абсент.
- 13 Крепкие алкогольные напитки: текила, водка, бальзамы.
- 14 Крепкие алкогольные напитки: битеры, сакэ, ликеры.
- 15 Пиво. Классификация пива.
- 16 Оценка качества пива.
- 17 Основные этапы производства кофе.
- 18 Виды обжарки и степени помола кофе.
- 19 Правила приготовления кофе.
- 20 Технология переработки чая.
- 21 Сорта чая в зависимости от обработки.



22 Оценка качества чая.

23 Китайская чайная церемония.

24 Формула коктейля.

25 Способы приготовления коктейлей: билд, стир, шейк.

26 Способы приготовления коктейлей: бленд, мадл, лейер.

27 Классификация коктейлей.

28 Гарниры коктейлей.

29 Смешанные напитки.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний на зачете

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

«Зачтено»- выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено»- выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.





8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Учебно-методическое пособие по дисциплине "Современные формы обслуживания в предприятиях общественного питания" : для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. технол. пищевых продуктов и орг. питания ; составитель Некрасова С.О. - Майкоп : Б.и., 2019. - 71 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 70-71 (17 назв.)	http://lib.mkgstu.ru:8002/libdata.php?id=2100058909&DOK=0C7318&BASE=0007AA
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2026. - 416 с.	https://znanium.ru/catalog/document?id=485775
Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н.В. Кацерикова. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. - 332 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/14389.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-89289-603-0	http://lib.mkgstu.ru:8002/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+05E062
Васюкова, А. Т. Организация производства в ресторанах : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 92 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18115-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/580436	https://urait.ru/bcode/580436

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Учебно-методическое пособие по дисциплине "Современные формы обслуживания в предприятиях общественного питания" : для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. технол. пищевых продуктов и орг. питания ; составитель Некрасова С.О. - Майкоп : Б.и., 2019. - 71 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 70-71 (17 назв.)	http://lib.mkgstu.ru:8002/libdata.php?id=2100058909&DOK=0C7318&BASE=0007AA
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2026. - 416 с.	https://znanium.ru/catalog/document?id=485775

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы,



специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов.

<http://znanium.com/catalog/> Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: <https://нэб.рф/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <https://нэб.рф/> IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". – Саратов, 2010 - . - URL: <http://www.iprbookshop.ru/586.html> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. <http://www.iprbookshop.ru/586.html> eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <https://elibrary.ru/defaultx.asp> В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. <http://www.neicon.ru/> Nature International journal of science : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Springer Nature Publishing AG. – Москва, 2013. - - URL: <https://arch.neicon.ru/xmlui/browse?type=journal&value=Nature> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Один из самых старых и авторитетных общенаучных журналов. Публикует исследования, посвященные широкому спектру вопросов, в основном естественно-научной тематики. Цифровой архив журнала Nature 1869 -2011гг. <https://www.nature.com/> Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. - . - URL: <https://www.pitportal.ru/>. – Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технолог общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана.



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Учебно-методическое пособие по дисциплине "Современные формы обслуживания в предприятиях общественного питания" : для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. технол. пищевых продуктов и орг. питания ; составитель Некрасова С.О. - Майкоп : Б.и., 2019. - 71 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 70-71 (17 назв.)

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Adobe Reader DC Свободная лицензия Microsoft .NET Framework 4.7 Свободная лицензия Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Компьютерная программа ARCHICAD 24 для образовательных учреждений 16.08.21 г. свободная лицензия
Система отладки ядра операционной системы Microsoft Debugging Tools Свободная лицензия

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'ЗНАНИУМ'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования.ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 – . - URL: https://urait.ru/ – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Образовательная платформа Юрайт — образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где читают и покупают электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих университетов для всех уровней профессионального образования, а также пользуются видео- и аудиоматериалами, тестированием и сервисами для преподавателей, доступными 24 часа 7 дней в неделю.-----КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. - URL: http://www.consultant.ru . - Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). - Текст: электронный.ЗАО 'КонсультантПлюс' (ИНН 7702044361) осуществляет деятельность в области информационных технологий, является разработчиком справочной правовой системы КонсультантПлюс.Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. (https://www.consultant.ru/about/ © КонсультантПлюс, 1992-2024)ИПО 'ГАРАНТ': информационно-правовое обеспечение. – Москва, - URL: https://www.garant.ru/ . - Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). - Текст: электронный.Компания 'Гарант' - одна из ведущих информационных компаний России. Она является разработчиком компьютерной справочной правовой системы ГАРАНТ и комплекса информационно-правового обеспечения (ИПО).В настоящее время при помощи ИПО ГАРАНТ свои задачи решают сотни тысяч специалистов по всей стране. Доступ к открытым информационным правовым ресурсам, поддерживаемым компанией, имеют миллионы граждан. Компанией реализованы инновационные решения с применением новейших компьютерных технологий, интернета, мобильных устройств, интерактивного формата представления данных, спутниковых технологий. Это позволяет всем, кому необходима правовая информация, быстро и точно находить ее, будучи при этом в любой точке страны. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp



Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
<p>IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования.ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 – . – URL: https://urait.ru/ – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Образовательная платформа Юрайт — образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где читают и покупают электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих университетов для всех уровней профессионального образования, а также пользуются видео- и аудиоматериалами, тестированием и сервисами для преподавателей, доступными 24 часа 7 дней в неделю.-----КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. – URL: http://www.consultant.ru. – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.ЗАО "КонсультантПлюс" (ИНН 7702044361) осуществляет деятельность в области информационных технологий, является разработчиком справочной правовой системы КонсультантПлюс.Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. (https://www.consultant.ru/about/ © КонсультантПлюс, 1992-2024)ИПО "ГАРАНТ": информационно-правовое обеспечение. – Москва, – URL: https://www.garant.ru/. – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.Компания "Гарант" - одна из ведущих информационных компаний России. Она является разработчиком компьютерной справочной правовой системы ГАРАНТ и комплекса информационно-правового обеспечения (ИПО).В настоящее время при помощи ИПО ГАРАНТ свои задачи решают сотни тысяч специалистов по всей стране. Доступ к открытым информационным правовым ресурсам, поддерживаемым компанией, имеют миллионы граждан. Компанией реализованы инновационные решения с применением новейших компьютерных технологий, интернета, мобильных устройств, интерактивного формата представления данных, спутниковых технологий. Это позволяет всем, кому необходима правовая информация, быстро и точно находить ее, будучи при этом в любой точке страны. http://www.iprbookshop.ru/586.html</p> <p>Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'ЗНАНИУМ'. – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/</p>



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая«WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф«WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина«Oscar»; кухонные электронные весы«Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льоддробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTDт.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер;Кондитерская витрина;Скороварка; Телевизор LED43 «DEXP»;	

