

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Торгово-технологический»**  
**Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»**

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета  
доцент Т.Х.Тлупов

«27» мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах**

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Направленность (профиль) **«Технология продукции и организация ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения 4 (4)

Семестр 8 (8)

Форма обучения **очная, заочная**

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В.07 «Организация производства и обслуживания в барах» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

ст.преподаватель



Назарова А.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой, профессор



А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

Канд. биол. наук, доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания и умения в организации производства и обслуживания в барах.

**Задачами дисциплины являются:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара и буфета к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- приготовления и подачи кулинарных изделий, закусок, горячих напитков, коктейлей;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

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

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
-----------------	--------------------------	--	-----------------------------------

ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	<b>Знать:</b> виды, типы и классы организаций общественного питания, виды и классификации баров; <b>Уметь:</b> выполнять все виды работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара к обслуживанию в обычном режиме; <b>Владеть:</b> практическими навыками обслуживания в барах
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия  ИД-3 <sub>ПК-4</sub> Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания, планировочные решения баров <b>Уметь:</b> обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; <b>Владеть:</b> навыком порядка оформления счетов и расчета с потребителями  <b>Знать:</b> виды действующих нормативно-правовых актов в области безалкогольных и алкогольных напитков <b>Уметь:</b> пользоваться нормативно-правовыми документами  <b>Владеть:</b> навыками пользования нормативно-правовыми актами в области безалкогольных и алкогольных напитков

ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	<p><b>Знать:</b> правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию</p> <p><b>Уметь:</b> соблюдать требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей</p> <p><b>Владеть:</b> методами применения передовых, инновационных форм организации труда</p>
		ИД-2 <sub>ПК-2</sub> Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	<p><b>Знать:</b> сочетания продукции и напитков для организации обслуживания</p> <p><b>Уметь:</b> подбирать ассортимент напитков к представляемой продукции на предприятии</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями о алкогольных и безалкогольных напитках и требованиями к организации обслуживания</p>
		ИД-3 <sub>ПК-2</sub> Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	<p><b>Знать:</b> информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p> <p><b>Уметь:</b> пользоваться информацией о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p> <p><b>Владеть:</b> навыками отечественных и зарубежных технологий оказания услуг общественного питания</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация производства и обслуживания в барах» входит в часть формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и

организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

**4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	8	8
	З.е., часов	З.е., часов
<b>Контактная работа з.е./час, в том числе (час):</b>	<b>1,53/55</b>	<b>0,55/20</b>
лекции	20(6)*	6(6)*
практические занятия	30(4)*	12
Групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: <b>зачет</b>	1	1
<b>2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):</b>	<b>53</b>	<b>88</b>
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	48	83
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
<b>Общая трудоемкость з.е./час</b>	<b>3/108</b>	<b>3/108</b>

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

**4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)**

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	Лекции	Практ. работы	Сам. изуч. отд. тем
8-ой семестр			
Введение. Понятие и сущность баров	2	-	15
Классификация баров	6	12	16
Организация производственного процесса	8 (2)*	12	12
Пути совершенствования развития барного дела	4 (4)*	6	10
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>20 (6)*</b>	<b>30(4)*</b>	<b>53</b>

(\*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

**4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)**

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	Лекции	Практ. работы	Сам. изуч. отд. тем
8-ой семестр			
Введение. Понятие и сущность баров	1(1)*	4	22
Классификация баров	2(2)*	4	22
Организация производственного процесса	2(2)*	2	22
Пути совершенствования развития барного дела	1(1)*	2	22
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>6(6)*</b>	<b>12</b>	<b>88</b>

(\*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

### 4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

#### 4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
		<b>8-ый семестр</b>		
1	Введение. Понятие и сущность баров	<b>ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Введение. Понятие и сущность баров.»</b> Введение. Характеристика баров и их виды.	2	2(2)*
2	Классификация баров.	<b>ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Стили баров.»</b> Стиль hi-tech. Стиль классика. Стиль модерн. Стиль диско. Стиль кантри. Стиль готика.	2	
		<b>ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Виды барной мебели, посуды и инвентаря и их характеристики.»</b> Барная стойка. Барный стул. Барные табуреты и полукресла. Барные столы. Барная посуда. Барный инвентарь	4	2(2)*
3	Организация производственного процесса	<b>ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Организация обслуживания в барах.»</b> Подготовка барной стойки. Расстановка мебели в зале. Санитарная уборка помещений. Проверка наличия товарных запасов. Подготовка оборудования, инвентаря и посуды.	4(2)*	2(2)*
		<b>ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Методы и формы обслуживания в барах.»</b> Полное самообслуживание. Обслуживание за стойкой бара. Комбинированный метод обслуживания.	2 (1)*	
		<b>ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Должностные и функциональные обязанности обслуживающего персонала бара»</b> Должностные обязанности бармена. Функциональные обязанности официанта. Должностные обязанности директора.	2 (1)*	
4	Пути совершенствования развития	<b>ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Становление и развитие барного дела в России.»</b> Тенденции развития барного дела. Барменская Ассоциация России. скоростное приготовление	4 (2)*	

	барного дела	коктейлей и флейринг. Развитие барного искусства.		
		<b>ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «История возникновения, современное состояние и тенденции развития баров»</b> Винные бары. Коктейль-бары. Организация работы некоторых баров.		
		<b>Итого по дисциплине</b>	<b>20 (6)*</b>	<b>6 (6)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### 4.3.2 Практические работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема лабораторной работы	Трудо- емкость час.	
			очно	заочно
		<b>8-ый семестр</b>		
1	<b>Классификация баров</b>	<b>Прак. работа №1.</b> Подбор и распределение столовых приборов по назначению	2	2
		<b>Прак. работа №2.</b> Подготовка столовой посуды к работе	2	2
		<b>Прак. работа №3.</b> Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов	2	2
		<b>Прак. работа №4.</b> Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению	4	2
		<b>Прак. работа №5.</b> Складывание салфеток простыми и сложными способами	2(2)*	2
2	<b>Организация производственного процесса</b>	<b>Прак. работа №5.</b> Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов	2	
		<b>Прак. работа №6.</b> Выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков	2(2)*	
		<b>Прак. работа №7.</b> Выполнение подачи блюд и напитков различными способами	2	2
		<b>Прак. работа №8.</b> Выполнение уборки стола	2	
		<b>Прак. работа №9.</b> Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции	4	
3	<b>Пути совершенствования развития барного дела</b>	<b>Прак. работа №10.</b> Организация работы официанта при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами	2	
		<b>Прак. работа №11.</b> Комбинированный банкет. Подготовка посуды, приборов. Оформление зала	2	
		<b>Прак. работа №12.</b> Сервировка свадебного стола	2	
		<b>Прак. работа №13.</b> Подбор и расчет посуды и приборов в зависимости от формы и метода обслуживания для банкетов	2	



	<b>Итого:</b>	30(4)*	12
--	---------------	--------	----

(\*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

### **5.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация производства и обслуживания в барах» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно – методической документацией по данной дисциплине имеются нормативно технологические документы:

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
2. ГОСТ Р 50764 2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ Р 50935-2007 - Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 15.08.97 г №1036 с изменениями от 21.06.2001г №389)
5. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.
6. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Профи,2010.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Профи,2010.

#### **Учебники**

1. Л.А. Радченко «Обслуживание на предприятиях общественного питания» Ростов на /Д, «Феникс», 2010 г.
2. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на ПОП» М: «Академия», 2010 г.
3. В.А. Барановский «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» 2010.
4. В.И. Богушева «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Ростов на /Д, «Феникс», 2010 г.
5. В.И. Богушева «Бары и рестораны. Искусство обслуживания» Ростов на /Д, «Феникс», 2010 г.

#### **Дополнительные источники:**

учебные пособия:

1. Г.М. Зойко учебно-практическое пособие «Организация обслуживания и производства на предприятиях общественного питания» 2012.
2. И.Л. Фоминых учебное пособие «Организация и менеджмент ресторана»
3. Уильям Л.К. «Организация обслуживания на предприятиях массового питания» 2012.
4. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов / Пер. с нем. Ю.О. Бема. – М.: Изд. Центрполиграф, 2012.
5. Сборник технологических условий и технологических инструкций /НИИ информации и передового опыта в торговле и в общественном питании/, части 1,2,3. – М.,2010.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 53(88) часа. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами

самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ разделов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения*	Форма контроля
<b>8-ой семестр</b>				
1	<b>Тема: «Составление меню для различных видов бара, карты вин и коктейлей бара»</b> Изучить историю бара. Изучить характеристику профессии бармен. Расписать жаргонные слова барменов и дать характеристику.	7(10)	[1] – [7];[15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2	<b>Тема: «Основные и вспомогательные компоненты: виды, назначение»</b> Составление таблицы на основные и вспомогательные компоненты. Таблица должна состоять из трех столбцов: наименование компонента, вид напитка.	5(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3	<b>Тема: «Безалкогольные напитки: характеристика»</b> История безалкогольных напитков. Дать описательную характеристику напиткам, а также раскрыть историю безалкогольных напитков разных стран мира: Россия, США, Канада, Франция, Италия, Испания, Греция, Эстония, Германия, Чехия, Польша, Португалия, Бразилия, Австралия, Австрия, Китай, Япония, Казахстан, Болгария, Норвегия.	9(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
4	<b>Тема: «Технология приготовления алкогольных, средне алкогольных и безалкогольных коктейлей. Разработка рецептур»</b> Создать презентацию, используя программу Microsoft Office PowerPoint: Разновидность коктейлей. Презентация будет состоять из картинок конкретных видов коктейлей	9(13)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

5	<b>Тема: «Подготовительный этап: подготовка рабочего места бармена»</b> Изучить историю этикета. Изучить характеристику этикета в разных странах мира.	9(15)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
6	<b>Тема: «Смешанные напитки. Классификация»</b> Описать барный ассортимент. Дать характеристику хранения ассортимента бара. Дать характеристику уходу за барным ассортиментом.	7(15)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
7	<b>Тема: «Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки»</b> Изучить национальные напитки. Дать характеристику и способ приготовления описываемых напитков	7(15)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
<b>Подготовка к промежуточной аттестации</b>		1		Сдача зачета
<b>Итого за 8-ой семестр</b>		53(88)		
<b>Всего</b>		53(88)		

\* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

## 6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

### 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
8-ой семестр			
1	Понятие и сущность баров	ПК-2, ПК-3, ПК-4	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических работ и их защита
	Виды барной мебели, посуды и инвентаря	ПК-2, ПК-3, ПК-4	
2	Организация производственного процесса	ПК-2, ПК-3, ПК-4	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических работ и их защита
	Организация обслуживания в барах	ПК-2, ПК-3, ПК-4	
3	Методы и формы обслуживания в барах	ПК-2, ПК-3, ПК-4	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических работ и их защита

## **6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.**

**Текущий контроль** - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

**Промежуточный контроль** проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

**15-20баллов** – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

**10-14баллов** – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

**До 10баллов** – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

## **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**

Рабочей программой дисциплины «Организация производства и обслуживания в барах» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

**ПК-2** Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

**ПК-3** Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**ПК-4** Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» компетенции **ПК-2, ПК-3, ПК-4** формируются при изучении дисциплин, прохождении практики ГИА.

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Организация производства и обслуживания в барах»**

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
<b>ПК-2</b>	Б1. О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания Б1.О.19 Микробиология	3
	<b>Б1. О.25 Технология продукции общественного питания</b>	<b>5</b>
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б2. О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	Б1.В.08.01 Основы технологии продукции общественного питания	1
<b>ПК-3</b>	<b>Б1.О.25 Технология продукции общественного питания</b> Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научноисследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2

ПК-4	<b>Б1.О.25 Технология продукции общественного питания</b> Б1.О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания Б1.В.10.03 Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторане	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	8
	Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	9

\* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.

## 7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

### Промежуточная аттестация – зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;

- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

### Индикаторы достижения компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		Не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено

ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	<b>Знать:</b> правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию	Не знает правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию	Частично знает правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию	Достаточно хорошо знает правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию	В полной мере знает правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию
	<b>Уметь:</b> соблюдать требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	Не обладает умениями организовывать и соблюдать требования безопасности и готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	Частично обладает умениями организовывать и соблюдать требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	Умеет хорошо организовывать и соблюдать требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	В полной мере может организовывать и соблюдать требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
	<b>Владеть:</b> методами применения передовых, инновационных форм организации труда	Не владеет практически ни навыками применения передовых, инновационных форм организации труда	Не в полной мере владеет практическими навыками применения передовых, инновационных форм организации труда	Владеет на достаточном уровне практическим и навыками применения передовых, инновационных форм организации труда	Владеет на высоком уровне практическими навыками применения передовых, инновационных форм организации труда
ИД-2 <sub>ПК-2</sub> Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	<b>Знать:</b> сочетания продукции и напитков для организации обслуживания	Не знает сочетания продукции и напитков для организации обслуживания	Частично знает сочетания продукции и напитков для организации обслуживания	Достаточно хорошо знает сочетания продукции и напитков для организации обслуживания	Отлично знает сочетания продукции и напитков для организации обслуживания
	<b>Уметь:</b> подбирать ассортимент напитков к представляемой продукции на предприятии	Не умеет подбирать ассортимент напитков к представляемой продукции	Частично умеет подбирать ассортимент напитков к представляемой продукции на предприятии	Хорошо умеет подбирать ассортимент напитков к представляемой продукции на предприятии	В полной мере может подбирать ассортимент напитков к представляемой продукции на предприятии

		на предприятии		предприятии	предприятии
	<b>Владеть:</b> знаниями о алкогольных и безалкогольных напитках и требованиями к организации обслуживания	Не владеет знаниями о алкогольных и безалкогольных напитках и требованиями к организации обслуживания	Частично владеет знаниями о алкогольных и безалкогольных напитках и требованиями к организации обслуживания	Хорошо владеет знаниями о алкогольных и безалкогольных напитках и требованиями к организации обслуживания	Отлично владеет знаниями о алкогольных и безалкогольных напитках и требованиями к организации обслуживания
ИД-З <sub>ПК-2</sub> Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	<b>Знать:</b> информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Не знает информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Частично знает информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Знает на достаточно хорошем уровне информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	На высоком уровне знает информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
	<b>Уметь:</b> пользоваться информацией о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Не умеет пользоваться информацией о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Не в полной мере умеет пользоваться информацией о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	На достаточно хорошем уровне умеет пользоваться информацией о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	На высоком уровне умеет пользоваться информацией о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания



	<b>Владеть:</b> навыками отечественных и зарубежных технологий оказания услуг общественного питания	Не владеет навыками отечественных и зарубежных технологий оказания услуг общественного питания	Знаком с навыками отечественных и зарубежных технологий оказания услуг общественного питания	Достаточно владеет навыками отечественных и зарубежных технологий оказания услуг общественного питания	На высоком уровне владеет навыками отечественных и зарубежных технологий оказания услуг общественного питания
ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	<b>Знать:</b> виды, типы и классы организаций общественного питания, виды и классификации баров	Не знает основные виды, типы и классы организаций общественного питания, виды и классификации баров;	Частично знает основные виды, типы и классы организаций общественного питания, виды и классификации баров;	Знает на достаточно высоком уровне основные виды, типы и классы организаций общественного питания, виды и классификации баров;	На высоком уровне знает основные виды, типы и классы организаций общественного питания, виды и классификации баров;
	<b>Уметь:</b> выполнять все виды работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара к обслуживанию в обычном режиме	Не умеет выполнять все виды работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара к обслуживанию в обычном режиме	Не в полной мере умеет выполнять все виды работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара к обслуживанию в обычном режиме	На достаточно хорошем уровне умеет выполнять все виды работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара к обслуживанию в обычном режиме	На высоком уровне умеет выполнять все виды работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара к обслуживанию в обычном режиме
	<b>Владеть:</b> практическими навыками обслуживания в барах	Не владеет практически навыками обслуживания в барах	Владеет не в полной мере практическими навыками обслуживания в барах	Достаточно хорошо владеет практическими навыками обслуживания в барах	На высоком уровне владеет практическими навыками обслуживания в барах
ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование	<b>Знать:</b> основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания	Не знает основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания	Частично знает основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания,	Знает на достаточно хорошем уровне основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания,	На высоком уровне знает основные характеристик и торговых и производственных помещений организаций общественного питания,

организацию деятельности персонала предприятия	о питания, планировочные решения баров	общественного питания, планировочные решения баров	планировочные решения баров	помещений организаций общественного питания, планировочные решения баров	общественного питания, планировочные решения баров
	<b>Уметь:</b> обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях	Не умеет обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях	Не в полной мере умеет обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;	На достаточно хорошем уровне умеет обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;	На высоком уровне умеет обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
	<b>Владеть:</b> навыком порядка оформления счетов и расчета с потребителями	Не владеет навыком порядка оформления счетов и расчета с потребителями	Знаком с методикой оформления счетов и расчета с потребителями	Достаточно владеет навыком порядка оформления счетов и расчета с потребителями	На высоком уровне владеет навыком порядка оформления счетов и расчета с потребителями
ИД-З <sub>ПК-4</sub> Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> виды действующих нормативно-правовых актов в области безалкогольных и алкогольных напитков	Не знает виды действующих нормативно-правовых актов в области безалкогольных и алкогольных напитков	Частично знает виды действующих нормативно-правовых актов в области безалкогольных и алкогольных напитков	Знает на достаточно высоком уровне виды действующих нормативно-правовых актов в области безалкогольных и алкогольных напитков	На высоком уровне знает виды действующих нормативно-правовых актов в области безалкогольных и алкогольных напитков
	<b>Уметь:</b> пользоваться нормативно-правовыми документами	Не умеет пользоваться нормативно-правовыми документами	Не в полной мере умеет пользоваться нормативно-правовыми документами	На достаточно хорошем уровне умеет пользоваться нормативно-правовыми документами	На высоком уровне умеет пользоваться нормативно-правовыми документами

	<b>Владеть:</b> навыками пользования нормативно- правовыми актами в области безалкогольн ых и алкогольных напитков	Не владеет навыками пользования нормативно- правовыми актами в области безалкогольн ых и алкогольных напитков	Знаком с навыками пользования нормативно- правовыми актами в области безалкогольных и алкогольных напитков	Достаточно хорошо владеет навыками пользования нормативно- правовыми актами в области безалкогольн ых и алкогольных напитков	На высоком уровне владеет навыками пользования нормативно- правовыми актами в области безалкогольн ых и алкогольных напитков
--	--	---	--	--	---

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

#### Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень (зачтено)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень (зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень (не зачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

**7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-1опк-4, ИД-2опк-4, ИД-3опк-4, ИД-4опк-4, ИД-1пк-1, ИД-2пк-1, ИД-3пк-1, ИД-1пк-2, ИД-2пк-2, ИД-3пк-3, ИД-3пк-4, в процессе освоения образовательной программы**

#### 7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

## Тестовые задания

### 1. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?

- 1 скатерть, приборы, стекла, специи, цветы
- 2 скатерть, стекло, тарелки
- 3 скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи
- 4 скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы.

### 2. Салфетка после использования кладется:

- 1 на тарелку
- 2 слева от тарелки
- 3 на колени
- 4 закладывается за ворот

### 3. Кейтеринг это:

- 1 предоставление услуг ОП вне ресторана
- 2 предоставление услуг в ресторане
- 3 предоставление услуг на предприятиях
- 4 предоставление услуг на транспорте;

### 4. Рюмки рейнвейна используют для подачи?

- 1 красных вин
- 2 шампанского
- 3 водки
- 4 белых вин

### 5. Продолжительность проведения банкета-фуршета?

- 1 1-2 часа
- 2 2-3 часа
- 3 1-3 часа
- 4 2-4 часа.

### 6. Воскресный бранч - это:

- 1 семейный обед
- 2 ритуальный обед
- 3 комплексный обед.

### 7. Континентальный завтрак это?

- 1 завтрак туриста
- 2 завтрак бизнесмена
- 3 завтрак школьника;

### 8. Какие виды мяса не употребляют туристы из стран Востока?

- 1 говядину
- 2 баранину
- 3 птицу
- 4 свинину

### 9. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?

- 1 жаркое по-домашнему

**2 паста**

3 каши

**10. Фуа-гра:**

**1 паштет из печени**

2 паштет из мяса

3 паштет из сыра.

**11. От чего зависит и как оценивается качество пищевого белка:**

1 от содержания в нем незаменимых аминокислот

2 от содержания в нем заменимых аминокислот

**3 от соотношения в нем незаменимых и заменимых аминокислот**

**12. Распад питательных веществ, их окисление, выведение из организма продуктов распада называется:**

1 основной обмен

2 ассимиляция

**3 диссимиляция**

**13. Перечислите продукты, которые служат важнейшим источником кальция:**

1 мясо, рыба, птица

2 шоколад

**3 молочные продукты**

**14. Позеленевшие клубни картофеля содержат:**

1 лектины

**2 соланин**

3 цианогенные гликозиды

**15. Избыточное поступление витаминов с пищей в организм человека это:**

1.авитаминоз

2 гиповитаминоз

**3 гипervитаминоз**

**16. Какой режим является оптимальным для сбалансированного питания?**

**1 не менее 3-х раз в сутки**

2 не менее 4-х раз в сутки

3 не менее 2-х раз в сутки.

**17. Меню скомплектованного питания составляется?**

1 по заказам организаций и отдельных лиц

**2 на предприятиях с постоянным контингентом питающихся**

3 на предприятиях быстрого питания.

**18. Недостаток какого жирорастворимого витамина в организме ребёнка вызывают заболевание «рахит»?**

**1 Д (кальциферол)**

2 Е (токоферол)

3 А (ретинол).

**19. Потребление каких из перечисленных продуктов питания необходимо ограничивать людям пожилого возраста?**

1 яблоки

**2 щавель**

3 лимоны.

**20. Кем формируется торговый ассортимент?**

1 потребителем

**2 организацией торговли**

3 производителем.

**21. Что означает сложный ассортимент?**

1 небольшое количество наименований

2 набор однородных товаров

**3 значительное количество наименований**

**22. Какой товар относится к сопутствующим?**

**1 выполняющий вспомогательные функции**

2 основные

3 простые.

**23. Назовите одну из товарных стадий:**

1 приемочный контроль

2 окончательный контроль готовой продукции

**3 реализация товаров.**

**24. Какие бактерии принимают участие в созревании сыров?**

1 молочнокислые

**2 анаэробные**

3 аэробные.

**25. Работники общественного питания проходят медицинский осмотр терапевта и дерматовенеролога:**

1 1 раз в год

2 1 раз в месяц

**3 1 раз в 6 месяцев**

**26. Какие инфекции могут передаваться с яйцами и яичными продуктами?**

1 бруцеллез 4 тулеремиа

2 дизентерия **5 сальмонеллез**

3 туберкулёз 6 иерсиниоз

**27. Сервизная должна располагаться?**

1 рядом со складом

**2 рядом с моечной столовой посуды**

3 рядом с охлаждаемой камерой

4 рядом с гардеробом

**28. Для каких напитков используют бокал "флюте"?**

**1 шампанского**

2 водки

3 коньяка

4 вина.

**29. В состав десертного прибора входит:**

- 1 вилка, нож
- 2 вилка, нож, ложка**
- 3 вилка, ложка
- 4 вилка, ложка, лопатка.

**30. Наиболее популярный наполнитель на основе рома:**

- 1 лимонад
- 2 джинжер эль
- 3 содовая
- 4 кола**

**31. Ликер, которым можно заменить ТриплСек в коктейле "Маргарита":**

- 1 Galiano
- 2 Cointreau**
- 3 Kahlua

**32. В каком стакане предусмотрена подача виски в чистом виде кроме "олдфэшн"?**

- 1 в "стопке"
- 2 в "хайболле"
- 3 ни в каком
- 4 в "снифтере"**

**33. Ликер которым можно заменить Bayley's в коктейле "B-52"?**

- 1 Carolan's**
- 2 Benedictine
- 3 Passoa
- 4 Malibu

**34. Что следует добавить в колу, что бы сделать ее более тонизирующей?**

- 1 сахарный сироп
- 2 лимонный сок**
- 3 ангостуру
- 4 grennadin

**35. Не используется для приготовления фрозен коктейлей:**

- 1 манго
- 2 клубника
- 3 мандарин**
- 4 банан

**36. До какой температуры следует нагревать белое вино перед подачей?**

- 1 до 20 С
- 2 до 16 С
- 3 до 18<sup>0</sup> С, но предварительно откупорить
- 4 не следует нагревать.**

**37. Какие требования по технике безопасности могут предъявляться к официанту**

- 1 просматривать полученную посуду на наличие трещин и сколов**
- 2 следить за исправностью пожарной безопасности в зале ресторана
- 3 открывать бутылки с шампанским вне зала ресторана

**38. Как не следует поступать, если гость недоволен процедурой подачи пищи,**

**сравнивая ее с сервисом в других ресторанах**

- 1 рассказать особенности технологии приготовления и подачи блюд в ресторане
- 2 спорить с посетителем, доказывая свою компетентность**
- 3 пригласить в зал ресторана метрдотеля или шеф-повара

**39. Какие овощи и фрукты разрешается есть руками?**

- 1 манго, персики, оливки, редис
- 2 крыжовник, артишоки, бананы, виноград**
- 3 спаржу, сливу, абрикосы

**40. Как понять официанту, что гость закончил есть?**

- 1 приборы сложены на тарелке крестом, при этом ручка ножа указывает на четыре часа, а ручка вилки – на восемь часов
- 2 оба прибора лежат ручками на столе, а другими концами на тарелке
- 3 оба прибора лежат на тарелке параллельно друг другу, показывая ручками на пять часов**

**7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.**

8-ой семестр

**1-ый рейтинг-контроль**

- 1. Организация работы бара.
- 2. Общая характеристика баров.
- 3. Организация барной стойки.
- 4. Оборудование и барные аксессуары.

**2-ой рейтинг-контроль**

- 1. Методы и формы обслуживания потребителей.
- 2. Должностные инструкции работников баров.
- 3. Формирование товарных запасов бара.
- 4. Методы приготовления напитков

**3-ий рейтинг-контроль**

- 1. Сервис в барах.
- 2. Искусство флейринга.
- 3. Карта бара. Особенности составления.

**7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию**

- 1. Виды барной мебели, посуды и инвентаря?
- 2. Стили баров?
- 3. ....

**7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений



компетенций являются внутри вузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

### **Основная литература:**

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07 февраля 1992 г.
2. ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания", утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.12.2007 г. № 475-ст (введен с 01.01.2009 г. взамен ГОСТ Р 50762-95).
3. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения», и др.
4. Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» № 1036 от 15 августа 1997 г. (в ред. от 10 мая 2007 г.).
5. Федеральная служба государственной статистики
6. Вестник Национальной Академии туризма
7. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена. -- М.: Издательский центр "Академия", 2006.
8. Белошапка М. И. Технология ресторанного обслуживания. -- М.: Издательский центр "Академия", 2006.  
Борман П. 1444 коктейля: Пер. с нем. -- М.: АСТ; Премьера, 2004.
9. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело. -- М.: Издательский центр "Академия", 2004.
10. Кучер Л. С. у Шкуратова Л. М. Технология приготовления коктейлей. -- М.: Издательский центр "Академия", 2005.
11. Кучер Л. С. Организация обслуживания в современных ресторанах, барах, кафе: Учебник. -- Изд. 6-е, перераб. и доп. -- Ростов н/Д: Феникс, 2006.
12. Лавренов В. К. Книга бармена: приготовление коктейлей. -- М.: АСТ; Донецк: Сталкер, 2004.
13. Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров. -- М.: ИТК "Дашков и Ко", 2014.
14. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. -- М.: Издательский центр "Академия", 2006.
15. Annamaria Di Francesco, Ciro Massimo Naddeo -- Bar Italia (2009).
16. John R. Walker Введение в гостеприимство : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 10103 "Социально-культурный сервис и туризм", 10102 "Туризм" / Д. Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егоров ; ред.: Л. В. Речитская, Г. А. Клебче. - 4-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2013.

## **9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.**

- ЭБС «Издательства Лань»  
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»  
ООО «Издательство Лань».  
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- **Сетевая электронная библиотека**  
**ООО «ЭБС ЛАНЬ»**  
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный  
<http://e.lanbook.com/>  
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**  
**ООО «Директ-Медиа»**  
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год  
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**  
**ООО Научная электронная библиотека.**  
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год  
<http://elibrary.ru>

#### **Гарант**

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

#### **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки практических занятий студенту следует завести отдельные тетради. Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;

- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Наиболее важным моментом самостоятельной работы является выполнение курсовой работы. Каждый студент очной формы обучения на первых занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсовой работы. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций. К каждой теме курсовой работы рекомендуется примерный перечень вопросов, список необходимой литературы. Необходимо изучить литературу, рекомендуемую для выполнения курсовой работы. Чтобы полнее раскрыть тему, студенту следует выявить дополнительные источники и материалы. При написании курсовой работы необходимо ознакомиться с публикациями по теме, опубликованными в журналах.

Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Готовые работы регистрируются на кафедре, после чего они проверяются на правильность выполнения руководителем, который допускает (не допускает) автора к публичной защите.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакомляются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

**Подготовка к промежуточной аттестации.**

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Организация производства и обслуживания в барах» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом

## 11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

### 11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

**Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»**

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

### 11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Российская торговля	<a href="http://www.rtpress.ru">http://www.rtpress.ru</a>

## 12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	Лекционные занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HPLaserJetProM 1132 с выходом в Интернет, проектор ViewSonicDLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
2	Практические занятия	Учебная аудитория 302 для проведения занятий семинарского типа (практические занятия) и организации практик; проведения групповых и индивидуальных	Учебная мебель: столы – 15, стулья – 29, доска меловая, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus

		консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации.	МФУ HP LaserJet Pro M 1132 с выходом в Интернет, универсальные портативные компьютеры Неттоп ASUS PN40-BBC671MV – 13 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W, DVD плеер LG DP547H, наушники с микрофоном – 14 шт., цифровая фотокамера Sony Cyber-shot DSC-W830 Silver со штативом.
3	Лабораторные занятия	Учебная аудитория 025 для проведения лабораторных занятий; групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	<p>Учебная мебель: столы – 11, стулья – 22, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование:</p> <p>пароконвектоматы «Абат» – 2 шт., плиты электрические ЭП-6П – 3 шт., печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход» – 1 шт., планетарные миксеры «Comfort» – 3 шт., миксеры «Sinbo» SMX 2733 – 2 шт., мясорубки «Comfort» – 4 шт., водонагреватель «Tthermex», шкафы холодильные «Атлант» – 3 шт., столы производственные – 7 шт., стеллажи производственные – 2 шт., столы с моечной ванной – 3 шт., муляжи, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая.</p>
4	Самостоятельная работа	<p>Аудитория 309</p> <p>Аудитория 315</p>	<p>Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Основное оборудование:</p> <p>компьютер в комплекте Asus МФУ HP LaserJet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор ViewSonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».</p> <p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование:</p> <p>компьютеры Pentium 4 в</p>

		Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».	<p>комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.; компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / IntelHDGraphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.; принтер CanonLBP-2900B – 1 шт.</p>
--	--	--	---