Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2025 14:32:00
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449ca8bfce592f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«26» февраля 2025 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.01 БАРНОЕ ДЕЛО
(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)
Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 43.03.01 Сервис
(код, наименование)
Профиль: Социально-культурный сервис
(наименование)
Факультет ресторанного гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 2 курс
заочная форма обучения 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов
Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Барное дело» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, профиль: Социально-культурный сервис, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:
- в 2025г. - для очной формы обучения;
- в 2025г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Дыбок Валентина Владимировна, старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «_20__» ____02_____ 2025 года № 15

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

_____ _____Я.В. Дегтярева_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декана факультета ресторанно-гостининого бизнеса

_____ _____И.В. Кощавка_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «_24___» __02_____ 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «26» февраля 2025 года № 7

Председатель_____ _____Л.В. Крылова_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Дыбок В.В., 2025 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
<u>43.00.00 Сервис и туризм</u>
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Факультативная дисциплина</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>43.03.01 Сервис</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль
<u>Социально-культурный сервис</u>
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>2 - й</td><td>2 - й</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество

часов –72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>2 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2;
самостоятельной работы обучающегося – 3</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>2 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40,95 час.</td><td>65,45 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>3 ТМК</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – **<u>30/40,95</u>**

для заочной формы обучения – **<u>4/65,45</u>**

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся знаний и умений при организации работы различных баров и обслуживание в них потребителей, сформировать компетенции по вопросам организации и развития барного дела, изучения новых технологий и форм обслуживания, овладению практическими навыками приготовления напитков.

Задачи учебной дисциплины:

изучить вопросы по организации производственной и обслуживающей деятельности в барах, ассортименту и характеристике смешанных напитков, методах и особенностях их

приготовления, подачи, стилях работы бармена, специфике приготовления и подачи кофе, чая, кофейных и чайных напитков.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина ФТД.01 «Барное дело» относится к факультативной дисциплине ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль Социально-культурный сервис.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: «Услуги гостиничных корпораций (цепей)», «Гостиничный сервис», "Инфраструктура гостиничных комплексов", «Ресторанный сервис».

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: «Организация деятельности предприятий сервис», «Культура здорового питания», «Организация обслуживания напитками».

Содержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения практической подготовки на предприятиях общественного питания, выполнению курсовых работ и выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-5. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей в сфере гостеприимства и туризма, социально-культурного сервиса с учетом современных тенденций	ИДК-1$_{ПК-5}$ Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2$_{ПК-5}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3$_{ПК-5}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; культуру потребления и напитков; требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков

уметь: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу бара; организовывать работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции.

владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности; методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы бара; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продуктов питания.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 ***Классификация и характеристика баров, их материально-техническая база***

Тема 1. Классификация и характеристика баров.

Тема 2. Материальная техническая база и персонал баров.

Смысловой модуль 2. ***Организация работы бара***

Тема 3. Рациональная организация работы бармена.

Тема 4. Техника работы бармена.

Смысловой модуль 3. ***Виды и характеристика продукции, которая предлагается потребителям в барах***

Тема 5. Классификация и характеристика смешанных напитков.

Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача в барах разных видов и специализации.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Барное дело												
Смысловой модуль 1. Классификация и характеристика баров, их материально-техническая база												
Тема 1. Классификация и характеристика баров.	**9**	**2**	**2**		**-**	**5**	**10**	**-**	**-**	**-**	**-**	**10**
Тема 2. Материальная техническая база и персонал баров.	**13**	**4**	**4**		**-**	**5**	**16,5**	**0,5**	**-**	**1**	**-**	**15**
Итого по смысловому модулю 1	**22**	**6**	**6**		**-**	**10**	**26,5**	**0,5**	**-**	**1**	**-**	**25**
Смысловой модуль 2. Организация работы бара												
Тема 3. Рациональная организация работы бармена.	**11**	**2**	**2**		**-**	**7**	**10,5**	**0,5**	**-**	**-**	**-**	**10**
Тема 4. Техника работы бармена.	**11**	**2**	**2**		**-**	**7**	**10,5**	**-**	**-**	**0,5**	**-**	**10**
Итого по смысловому модулю 2	**22**	**4**	**4**		**-**	**14**	**21**	**0,5**	**-**	**0,5**	**-**	**20**
Смысловой модуль 3. ***Виды и характеристика продукции, которая предлагается потребителям в барах***												
Тема 5.Классификация и характеристика смешанных напитков.	**14,85**	**4**	**2**		**-**	**8,95**	**11,45**	**0,5**	**-**	**0,5**	**-**	**10,45**
Тема 6.	**12**	**2**	**2**		**-**	**8**	**10,5**	**0,5**	**-**	**-**	**-**	**10**

Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача в барах разных видов и специализации												
Итого по смысловому модулю 3	**26,85**	**6**	**-**	**4**	**-**	**16,95**	**21,95**	**1**	**-**	**0,5**	**-**	**20,45**
Катт	**0,9**				**0,8**		**0,3**				**0,3**	
СРэк	**-**				**-**		**-**				**-**	
ИК	**-**				**-**		**-**				**-**	
КЭ	**-**				**-**		**-**				**-**	
Каттэк	**0,25**				**0,25**		**0,25**				**0,25**	
Контроль							**2**				**2**	
Всего часов:	**72**	**16**	**-**	**14**	**1,05**	**40,95**	**72**	**2**	**-**	**2**	**2,55**	**65,45**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СРС – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
Всего:			

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Характеристика бара как заведения ресторанного хозяйства. Материально-техническая база.	2	-
2	Барная посуда, приборы, столовое белье, подготовка посуды к работе	4	1
3	Организация работы по подготовке торговых помещений к обслуживанию потребителей.	2	-
4	Характеристика барных карт и прейскуранта. Правила подачи напитков в барах.	2	0,5
5	Особенности приготовления и подачи смешанных напитков	2	0,5
6	Приготовление и особенности подачи продукции в барах разных видов и специализации, подбор гарниров к напиткам	2	-
Всего:		16	2

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Характеристика бара как заведения ресторанного хозяйства. Материально-техническая база.	5	10

2	Барная посуда, приборы, столовое белье, подготовка посуды к работе	5	15
3	Организация работы по подготовке торговых помещений к обслуживанию потребителей.	7	10
4	Характеристика барных карт и прейскуранта. Правила подачи напитков в барах.	7	10
5	Особенности приготовления и подачи смешанных напитков	8,75	10,45
6	Приготовление и особенности подачи продукции в барах разных видов и специализации, подбор гарниров к напиткам	8	10
Всего:		40,95	65,45

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;

- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Алгоритм выполнения контрольной работы:

1. Предоставить полную характеристику бара в соответствии с вариантом задания.

2. Предложить структуру барной карты для бара и разработать ассортимент продукции и напитков.

3. Разработать торгово-производственную структуру бара (принимается функционирование бара как самостоятельного заведения)

4. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления продукции бара в соответствии с заданной спецификой.

5. Организовать рабочее место бармена в заданном баре (начертить схему барной стойки с размещением инструмента, инвентаря, посуды, напитков, оборудование, и т.п. и выделением рабочих зон).

6. Предложить посуду для смешанных напитков (продукции) бара согласно заданию.

7. Сформулировать основные правила подачи смешанных напитков и продукции заданного бара исходя из его специализации.

Варианты заданий для контрольной работы

Вариант	**Вид бара**
1	Винный бар
2	Пивной бар
3	Паб-Бар
4	Милк-Бар
5	Коктейль-бар
6	Лаунж-Бар
7	Гриль-бар
8	Десертный бар
9	Кофе-бар
10	Диско-бар
11	Таб-бар
12	Казино-бар
13	Паб-Бар
14	Коктейль-холл
15	Лобби-Бар
16	Пул-Бар
17	Витаминный бар
18	Фруктовый бар
19	Фреш-бар

20	Смузи-бар
21	Хлебный бар
22	Чайный бар
23	Фитнес-Бар

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1,2, 4)	5	15
- реферат и презентация (темы 5,6)	10	20
- практическая работа (тема 3)	10	10
- ТМК 1	20	20
- ТМК 2	15	15
- ТМК 3	20	20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- контрольная работа	40	40
- ТМК 1	20	20
- ТМК 2	20	20
- ТМК 3	20	20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ:

1. Охарактеризуйте ароматизирующую группу. Вермут, портвейн, мадера, херес: химический состав, особенности процесса производства.
2. Охарактеризуйте соковую (плодово-ягодную) группу, овощные соки: химический состав.
3. Охарактеризуйте эмульгаторную группу: молоко, сливки, сметана, яйцо.
4. Крепкоалкогольные битерсы, их химический состав, питательные свойства.
5. Классификация шампанских вин, особенности процесса их производства.
6. Охарактеризуйте пищевую ценность безалкогольных и слабоалкогольных напитков.
7. Плодово-ягодные соки: химический состав, вкусовые качества.
8. Ассортимент минеральных вод, их характеристика. Требования к качеству минеральных вод, условия и сроки их хранения.
9. Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения.

10. Ароматические и вкусовые вещества (мята, гвоздика и т.д.), их товароведческая характеристика и особенности применения.

11. Ассортимент безалкогольные смешанные напитки на основе: соков, сиропов, молока, сливок, мороженого, чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка и желтка яйца, меда, молочных продуктов.

12. Коктейли-аперитивы на базе ароматических вин. Особенности приготовления и подача.

13. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.

14. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.

15. Оригинальные коктейли, их определение и классификация. Формула построения.

16. Особенности приготовления, оформления и подачи оригинальных коктейлей.

17. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, способу подачи.

18. Особенности оформления коротких смешанных напитков, используемая посуда и правила подачи.

19. Приведите классификацию групповых смешанных напитков.

20. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.

21. Характеристика компонентов, участвующих в приготовлении молочных длинных смешанных напитков.

22. Виды горячих напитков, приготовляемых и реализуемых в баре.

23. Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.

24. Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков.

25. Приведите классификацию баров.

26. Приведите классификацию барной посуды.

27. Опишите организацию снабжения баров.

28. Охарактеризуйте основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.

29. Перечислите последовательность подготовки бара к обслуживанию.

30. Как проводится отчетность бармена.

31. Приведите классификацию коктейлей по содержанию алкоголя.

32. Приведите классификацию коктейлей по объему

33. Приведите классификацию коктейлей по назначению.

34. Приведите классификацию коктейлей по технологии приготовления.

35. Приведите классификацию коктейлей по использованию специфических компонентов.

36. Приведите классификацию коктейлей по способу подачу.

37. Дайте определение понятию «Коктейль»

38. В чем заключается теория построения коктейлей.

39. Каково значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара?

40. Перечислите основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении смешанных напитках.

41. Перечислите правила взбивания напитка в шейкере.

42. Перечислите правила взбивания напитка в миксере.

43. Перечислите требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.

44. Перечислите способы оформления коктейлей.

45. Какова характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.

46. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).

47. Назначение наполнителя в коктейле и смешанном напитке.

48. Какова характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.

49. Водка: основные сорта, химический состав, технология производства.

50. Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства.

51. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности.

52. Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.

53. Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.

54. Ром: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.

55. Коньяк: основные сорта, химический состав, особенности технология производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди.

56. Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство.

57. Условия хранения и реализации вин.

58. Какие рекомендуемые сопутствующие компоненты в приготовлении коктейлей на базе вин Вы знаете?

59. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа						Сумма (в балах)
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		Смысловой модуль № 3		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	
5	**25**	**10**	**20**	**20**	**20**	**100**

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
60-100	зачет	Полное выполнение заданий , а так же допускается до 40% ошибок, неточностей и недостатков
0-59	незачет	Неудовлетворительное выполнение, где количество ошибок и замечаний превышает 40%. Возможность повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Антонова, В. А. Барное дело [Текст] : учеб. пособие [для студентов направления подгот. 19.03.04 "Технология продукци и организация общественного питания" и 43.03.03 "Гостиничное дело" (профиль "Гостинично-ресторанное дело") оч. и заоч. форм обучения] / В. А. Антонова ; [М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского"] . ─ Донецк : НПП "Фолиант", 2019 . ─ 163, [1] с. : рис., табл.

2. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник / Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 180 с. — ISBN 978-5-394-04755-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229169

Дополнительная:

1. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 352 с. — ISBN 978-5-507-47310-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/359843

2. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-2257-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212501

Учебно-методические издания:

1. Антонова, В.А. Барное дело [Текст]: уч. пос. для студ. отрасли знаний 0517 «Пищевая промышленность и переработка сельскохозяйственной продукции» направления подготовки 6.051701 «Пищевые технологии и инженерия», отрасли знаний 1401 «Сфера обслуживания» направления подготовки 6.140101 «Гостинично-ресторанное дело» дн. та заоч. форм обучения / В.А. Антонова, Е.А. Васильева. – Донецк: ДонНУЭТ, 2019. - 156 с.

2. Барное дело: Методические указания для проведения лабораторного занятия «Барное оборудование, инвентарь, посуда. Подготовка посуды к работе» для студ. дн. та заоч. форм обучения спец. „Технология питания” / В. А. Антонова, В. В. Дыбок – Донецк : [ДонНУЭТ], 2019. – 19 с.

3. Барное дело: конспект лекций для студ. направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостинично-ресторанное дело», оч. и заоч. форм обучения / Л.В., Крылова, В.В. Дыбок. ГОВ ПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостиничного дела. - Донецк: Донецк, 2021. - 78с.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1.Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL:http://catalog.donnuet.ru. – Текст : электронный.

3. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». – Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024– . – Текст : электронный.

4. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 –. – URL:http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

5. Лань : электронная-библиотечная система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2024. – URL:https://e.lanbook.com/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

6. СЭБ : Консорциум сетевых электронных бибилиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2024. – URL:https://seb.e.lanbook.com/ – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.

7. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2024. – URL:https://polpred.com. – Текст : электронный.

8. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017 –. – URL:https://bookonlime.ru. – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

9. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издательский дом «Информио», 2009 –. – URL: https://www.informio.ru. – Текст : электронный.

10. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006–. – URL:https://biblioclub.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL:http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL:http://library.fa.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 – . – URL:https://library.lib.sfedu.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000–2024. – URL:https://elibrary.ru. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012 – . – URL:http://cyberleninka.ru. – Текст : электронный.

16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. – Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 –]. – URL:https://rusneb.ru/ – Текст. Изображение : электронные.– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебно-лабораторное оборудование для проведения практических занятий: - плакаты и таблицы по дисциплине «Барное дело»;

2. Технические и электронные средства обучения и контроля знаний студентов: - мультимедийное оборудование; - видеофильмы.

3. Специализированный кабинет «Организации обслуживания» Преподаватель имеет возможность проводить лекции, лабораторные занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций и видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки,	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*

	внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)		наименование присвоенной квалификации	
Дыбок Валентина Владимировна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	Высшее, технология питания, магистр по технологии питания	1. Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0001401 от 29.11.2024, «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства», г. Санкт-Петербург 2. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005466 от 25.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк 3. Удостоверение о повышении квалификации № 692417488766 от 04.03.2025 г., «Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет», г. Тверь