Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:56:23
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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)
«25» марта 2026 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.01 БАРНОЕ ДЕЛО

(название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)
Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)
Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)
Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 4 курс
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Барное дело» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело, разработана в соответствии с ОПОП ВО, для набора обучающихся 2026 года.

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 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

(подпись) Я.В. Дегтярева
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декана факультета ресторанно-гостининого бизнеса

(подпись) И.В. Кощавка
(инициалы, фамилия)

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель (подпись) Л.В. Крылова
(инициалы, фамилия)

© Дыбок В.В., 2026год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ 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 дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 4</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
<u>43.00.00 Сервис и туризм</u>
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>43.03.03 Гостиничное дело</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="4">Профиль
<u>Гостинично-ресторанное дело</u>
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>IV - й</td><td>IV - й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество

часов –144</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>7-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3;
самостоятельной работы обучающегося – 5</td><td rowspan="2">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="10"></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>30 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>96,95 час.</td><td>124,55 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>3 ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Зачет с оценкой</td><td>Зачет с оценкой</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – **<u>46/96,95</u>**

для заочной формы обучения – **<u>16/124,55</u>**

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель 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 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 ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.04..01_«Барное дело» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП ВО .

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: «Организация работы предприятий питания», «Организация гостиничного хозяйства», "Организация работы сомелье", «Национальный ресторанный сервис».

Дисциплина является основополагающей для изучения таких дисциплин: «Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии», «Этикет в гостиничном и ресторанном хозяйстве», «Коммуникативные технологии в индустрии гостеприимства».

*С*одержательно 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 ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей с учетом современных тенденций и традиций	ИДК-1$_{ПК-4}$ Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3$_{ПК-4}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания

В результате изучения 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 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 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]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
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.	**21**	**2**	**-**	**4**	**15**	**-**	**22**	**1**	**-**	**1**	**20**	**-**
Тема 2. Материальная техническая база и персонал баров.	**23**	**2**	**-**	**6**	**15**	**-**	**22**	**1**	**-**	**2**	**19**	**-**
Итого по смысловому модулю 1	**44**	**4**	**-**	**10**	**30**	**-**	**44**	**2**	**-**	**3**	**39**	**-**
Смысловой модуль 2. Организация работы бара												
Тема 3. Рациональная организация работы бармена.	**21**	**2**	**-**	**6**	**13**	**-**	**22**	**1**	**-**	**1**	**20**	**-**
Тема 4. Техника работы бармена.	**23**	**4**	**-**	**4**	**15**	**-**	**23**	**1**	**-**	**1**	**21**	**-**
Итого по смысловому модулю 2	**44**	**6**	**-**	**10**	**28**	**-**	**45**	**2**	**-**	**2**	**41**	**-**
Смысловой модуль 3. ***Виды и характеристика продукции, которая предлагается потребителям в барах***												
Тема	**30,85**	**4**	**-**	**6**	**20,95**	**-**	**26,55**	**2**	**-**	**2**	**22,55**	**-**

5.Классификация и характеристика смешанных напитков.												
Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача в барах разных видов и специализации	**24**	**2**	**-**	**4**	**18**	**-**	**25**	**2**	**-**	**1**	**22**	**-**
Итого по смысловому модулю 3	**54,85**	**6**	**-**	**10**	**38,95**	**-**	**51,55**	**4**	**-**	**3**	**44,55**	**-**
Катт	**0,8**					**0,8**	**1,2**					**1,2**
СРэк	**-**					**-**	**-**					**-**
ИК	**-**					**-**	**-**					**-**
КЭ	**-**					**-**	**-**					**-**
Каттэк	**0,25**					**0,25**	**0,25**					**0,25**
Контроль							**2**					**2**
Всего часов:	**144**	**16**	**-**	**30**	**96,95**	**1,05**	**144**	**8**	**-**	**8**	**124,55**	**3,45**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

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.	4	1
2	Барная посуда, приборы, столовое белье, подготовка посуды к работе	6	2
3	Организация работы по подготовке торговых помещений к обслуживанию потребителей.	6	1
4	Характеристика барных карт и прейскуранта. Правила подачи напитков в барах.	4	1
5	Особенности приготовления и подачи смешанных напитков	6	2

6	Приготовление и особенности подачи продукции в барах разных видов и специализации, подбор гарниров к напиткам	4	1
Всего:		30	8

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Характеристика бара как заведения ресторанного хозяйства. Материально-техническая база.	15	20
2	Барная посуда, приборы, столовое белье, подготовка посуды к работе	15	19
3	Организация работы по подготовке торговых помещений к обслуживанию потребителей.	13	20
4	Характеристика барных карт и прейскуранта. Правила подачи напитков в барах.	15	21
5	Особенности приготовления и подачи смешанных напитков	20,85	22,55
6	Приготовление и особенности подачи продукции в барах разных видов и специализации, подбор гарниров к напиткам	18	22
Всего:		96,96	124,55

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

В ходе реализации 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 зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут 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. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по 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*	

Примечание. в соответствии с утвержденными оценочными материалами по 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.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						**Максимальная сумма баллов**
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

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»

75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1 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:

Новикова, И. В. Основы дегустации напитков: учебное пособие / И. В. Новикова, О. Ю. Мальцева, Н. В. Зуева. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-420-2. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/95372.html

2. Ратушный, А. С. Напитки: производственно-практическое издание : справочник / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 60 с. — ISBN 978-5-394-04406-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277391

3. 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

Учебно-методические издания:

1. Дыбок В.В. Барное дело: метод. указ. для лаб. занятий для студ. направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостинично-ресторанное дело», оч. и заоч. форм обучения / В.В. Дыбок, Э.Э. Карамян ФГБОУ ВО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостиничного дела. - Донецк: Донецк, 2023. - 46с.

2. 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.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. 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.

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

3. 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.

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

5. 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.

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

7. 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

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ 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.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
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. 4. Удостоверение о повышении квалификации 7743 5140726, 16.06.2025 «Организация проектной деятельности в воспитательной работе педагога высшего образования . 74 часа. МОО "Лига Преподавателей Высшей Школы", Москва 5. Удостоверение о повышении квалификации ПК 0009604, 17.11.2025. Разработка международного туристического продукта региона в контексте развития приоритетных видов туризма на основе анализа ресурсной базы региона (Красноярский край, культурно-позновательный, экологический, промышленный и гастрономический туризм). 362 часа АНО "Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства", Санкт-Петербург. 6. Удостоверение о ПК ШБиМК/Д-2026, 04.12.2025 Инвестиционно-маркетинговые механизмы развития внутреннего туризма. 16 ч. ФГАОУ ВО "Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел РФ", Москва

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.01 БАРНОЕ ДЕЛО

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)

Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)

Трудоемкость дисциплины: 4 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

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.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей с учетом современных тенденций и традиций	ИДК-1$_{ПК-4}$ Обеспечивает соблюдение требований действующи нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3$_{ПК-4}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания

Смысловые модули и темы 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.

Форма промежуточной аттестации: _____зачет с оценкой_____
(зачет с оценкой, экзамен)

Разработчик:
Дыбок В.В., ст. преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

Зав. кафедрой
сервиса и гостиничного дела
Дегтярева Я.В., к.э.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)