Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:04:15
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)
«28» февраля 2024 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.05.01 БАРНОЕ ДЕЛО

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)

Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)

Факультет ресторанного гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Барное дело» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:
- в 2024г. - для очной формы обучения;
- в 2024г. - 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 «_22__» ____02_____ 2024 года № 16

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 «_26___» ___02_____2024года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «28» февраля 2024 года № 7
Председатель_____ Л.В. Крылова_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Дыбок В.В., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 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 – 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="6">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="3">Общее количество

часов –144</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>7-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3;
самостоятельной работы обучающегося – 5</td><td>18 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="10">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>34 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>90,85 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>

* 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>52/90,85</u>**

для заочной формы обучения – **<u>16/124,55</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 Б1.В.ДВ.05.01_«Барное дело» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостинично-ресторанное дело.

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

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

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 организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1$_{ПК-5}$Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2$_{ПК-5}$Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3$_{ПК-5}$Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством 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.	**19**	**2**	**-**	**4**	**-**	**13**	**22**	**1**	**-**	**1**	**-**	**20**
Тема 2. Материальная техническая база и персонал баров.	**26**	**4**	**-**	**8**	**-**	**14**	**22**	**1**	**-**	**2**	**-**	**19**
Итого по смысловому модулю 1	**45**	**6**	**-**	**12**	**-**	**27**	**44**	**2**	**-**	**3**	**-**	**39**
Смысловой модуль 2. Организация работы бара												
Тема 3. Рациональная организация работы бармена.	**16**	**2**	**-**	**4**	**-**	**10**	**22**	**1**	**-**	**1**	**-**	**20**
Тема 4. Техника работы бармена.	**27**	**4**	**-**	**8**	**-**	**15**	**23**	**1**	**-**	**1**	**-**	**21**

Итого по смысловому модулю 2	**43**	**6**	**-**	**12**	**-**	**25**	**45**	**2**	**-**	**2**	**-**	**41**
Смысловой модуль 3. ***Виды и характеристика продукции, которая предлагается потребителям в барах***												
Тема 5.Классификация и характеристика смешанных напитков.	**30,85**	**4**	**-**	**6**	**-**	**20,85**	**26,55**	**2**	**-**	**2**	**-**	**22,55**
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**	**-**	**38,85**	**51,55**	**4**	**-**	**3**	**-**	**44,55**
Катт	**0,9**				**0,9**		**1,2**				**1,2**	
СРэк	**-**				**-**		**-**				**-**	
ИК	**-**				**-**		**-**				**-**	
КЭ	**-**				**-**		**-**				**-**	
Каттэк	**0,25**				**0,25**		**0,25**				**0,25**	
Контроль							**2**				**2**	
Всего часов:	**144**	**18**	**-**	**34**	**1,15**	**90,85**	**144**	**8**	**-**	**8**	**3,45**	**124,55**

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.	4	1
2	Барная посуда, приборы, столовое белье, подготовка посуды к работе	8	2
3	Организация работы по подготовке торговых помещений к обслуживанию потребителей.	4	1
4	Характеристика барных карт и прейскуранта. Правила	8	1

	подачи напитков в барах.		
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:		34	8

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Характеристика бара как заведения ресторанного хозяйства. Материально-техническая база.	13	20
2	Барная посуда, приборы, столовое белье, подготовка посуды к работе	14	19
3	Организация работы по подготовке торговых помещений к обслуживанию потребителей.	10	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:		90,85	124,55

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

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
		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 для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2019. - 180 c. - ISBN 978-5-394-03403-9. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/85351.html

Дополнительная:

1. Напитки / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под редакцией А. С. Ратушного. - Москва : Дашков и К, 2018. - 60 c. - ISBN 978-5-394-02764-2. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/85332.html

2. Алексеев, Г. В. Возможности новых технических решений для газонасыщения безалкогольных напитков : монография / Г. В. Алексеев, Е. П. Башева. - Саратов : Ай Пи Ар Медиа, 2020. - 120 c. - ISBN 978-5-4497-0413-9. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/91115.html

Учебно-методические издания:

1. Антонова, В.А. Барное дело [Текст]: уч. пос. для студ. отрасли знаний 0517 «Пищевая промышленность и переробка 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 им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика

Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – 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/ внешнего совместительства; 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 RB 0519207252 №338/19 от 20.06.2019г., «Экономика (Профиль: Экономика предприятия)», 1476 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Центр дополнительного профессионального образования 2. Сертификат о повышении педагогического мастерства №0158 от 20.09.2018 г. «Учебная программа Школы педагогического мастерства по 4-ем направлениям», 72 часа, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и

				торговли имени Михаила Туган-Барановского», Школа педагогического мастерства 3. Сертификат о повышении квалификации №0335 от 15.02.2019г., «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 16 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Школа педагогического мастерства 4. Удостоверение о повышении квалификации №110400003939 от 04.03.2019г., «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностной основе. Модули: интернет-технологии в организации проектно-исследовательской деятельности студентов», 22 часа, Филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ухтинский государственный технический университет», г.Усинск