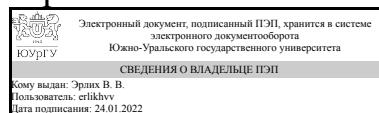


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.05.01 Барное дело
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

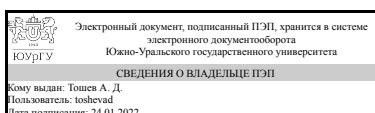
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

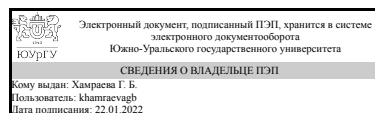
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

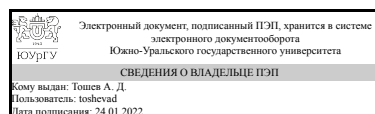
Разработчик программы,
старший преподаватель



Г. Б. Хамраева

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Барное дело» является получение студентами знания. Выпускник по направлению подготовки «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» в зависимости от вида профессиональной деятельности подготовлен к решению следующих профессиональных задач в производственно-технологической деятельности – осуществление контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования; в организационно-управленческой деятельности – оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции, осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания. Для решения данных задач инженер участвует в разработке и внедрении технологических процессов и режимов производства на выпускаемую продукцию; разрабатывает технологические нормативы, инструкции, схемы, карты технического уровня и качества продукции, вносит изменения в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства; изучает и анализирует научно-техническую информацию, достижения науки и техники в области технологии соответствующего производства, технические данные, показатели и результаты работы, обобщая и систематизируя их на базе современных технических средств; осуществляет постоянное профессиональное и личностное совершенствование, проходит повышение квалификации и переподготовку в соответствии со спецификой развития отрасли. В результате изучения дисциплины студенты должны иметь представление: - о инструментах необходимых для изготовления украшений из пищевых продуктов; - о классификации баров; - о способах нарезки продуктов питания; - организация рабочего места бармена

Краткое содержание дисциплины

Курс дисциплины «Барное дело» включает следующие разделы: введение, предмет и задачи курса, сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы при использовании пищевых продуктов, инструменты и приспособления напитков.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 ПК-1 Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков Умеет: пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором Имеет практический опыт: реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков
ПК-3 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов производства коктейлей и напитков Умеет: разрабатывать технологический процесс

	<p>производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем</p> <p>Имеет практический опыт: реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков</p>
--	--

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Основы ресторанного сервиса,</p> <p>Основы технологии на предприятиях питания,</p> <p>Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях,</p> <p>Калькулирование и учет на предприятиях питания,</p> <p>Упаковочные материалы и оборудование,</p> <p>Технология продукции общественного питания,</p> <p>Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания,</p> <p>Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании,</p> <p>Нормативно-техническая документация в общественном питании,</p> <p>Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология,</p> <p>Производственная практика, организационно-управленческая практика (6 семестр),</p> <p>Производственная практика, технологическая практика (4 семестр)</p>	<p>Не предусмотрены</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Упаковочные материалы и оборудование	<p>Знает: - основные виды упаковочных материалов, их характеристики и применение в пищевой промышленности, современные виды упаковочных материалов- нормативно-техническое регулирование в области упаковочных материалов</p> <p>Умеет: - подбирать оптимальные варианты упаковочных материалов</p> <p>Имеет практический опыт: - навыками подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования</p>
Технология продукции общественного питания	<p>Знает: Ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции;</p> <p>Имеет: нормативную документацию отрасли</p> <p>Умеет: Использовать полученные знания в практической</p>

	<p>деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию</p> <p>Имеет практический опыт: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию</p>
<p>Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании</p>	<p>Знает: Организацию технологического потока как систему технологического процесса; строение технологического потока; системный анализ технологического потока; моделирование технологического потока; функционирование технологического потока как системы процессов; развитие технологического потока как системы процессов; характеристику сырья, используемого в пищевых технологиях; химические, физико-химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; основные технологические процессы производства питания; требования к качеству, оценка качества пищевых продуктов</p> <p>Умеет: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса: принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Имеет практический опыт: Приготовление полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд</p>
<p>Нормативно-техническая документация в общественном питании</p>	<p>Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия., - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции</p> <p>Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов., - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в</p>

	соответствии с требованиями Имеет практический опыт: знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами., - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции
Основы технологии на предприятиях питания	Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах;- требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий- основы технологии производства продукции общественного питания Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов
Основы ресторанного сервиса	Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Имеет практический опыт: Разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Знает: - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации- порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции, Правила контроля качества и стандартизации услуг общественного питания Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями, Использовать нормативные документы по стандартизации в профессиональной деятельности стандартизации Имеет практический опыт: - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции, Выполнения расчётов с учётом требований стандартизации
Калькулирование и учет на предприятиях питания	Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных

	<p>кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства. Умеет: правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда Имеет практический опыт: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>
<p>Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания</p>	<p>Знает: законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций, – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, – психологию общения, методы развития личности и коллектива;– этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом. Умеет: планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам, – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности;– находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов. , Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия. Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности, – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с</p>

	<p>коллективом;– понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации Имеет практический опыт: способностью организовывать работу подразделений в соответствие с требованиями, – речевым этикетом межкультурной коммуникации., приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели;– навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива.</p>
<p>Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях</p>	<p>Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства. Умеет: правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда Имеет практический опыт: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>
<p>Производственная практика, организационно-управленческая практика (6 семестр)</p>	<p>Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет: применять знания, полученные в ходе прохождения производственной практики в учебной деятельности Имеет практический опыт: работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией</p>

	предприятий питания
Производственная практика, технологическая практика (4 семестр)	Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания Имеет практический опыт: техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48	
Лекции (Л)	16	16	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	32	32	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Самоподготовка к лабораторным работам	53,75	53.75	
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы при использовании пищевых продуктов	6	2	0	4
2	коктейли и их классификация	6	2	0	4
3	Украшения из фруктов	6	2	0	4
4	Бутерброды, их классификация.	6	2	0	4

5	Холодные и горячие закуски	6	2	0	4
6	Вторые горячие блюда	4	0	0	4
7	Сладкие блюда и напитки	6	2	0	4
8	Торты и пирожные	6	2	0	4
9	Отделочные полуфабрикаты	2	2	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Гастрономия	2
2	2	орнаменты и украшения из лимона	2
3	3	Изделия из бутербродов	2
4	4	холодные и горячие закуски	2
5	5	Украшение холодных и горячих закусок	2
6	6	сладкие блюда и напитки	0
7	7	Украшение кондитерских изделий	2
8	8	Оформление изделий из теста	2
9	9	Изготовление картин, скульптур из пищевых продуктов	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	сочетание вкусовых качеств	4
2	2	украш из овощей	4
3	3	украш из фруктов	4
4	4	Бутерброды	4
5	5	холод блюда	4
6	6	сладкие блюда	4
7	7	торты и пирожное	4
8	8	вторые блюда	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Самоподготовка к лабораторным работам	Волкова, И. В. Ресторанный бизнес в России: С чего начать и как преуспеть [Текст] И. В. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. М. Мумрикова. - 5-е изд., испр. - М.: Флинта: Наука, 2006. - 184 с. 8 л. ил.	7	53,75

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	7	Бонус	устный опрос	-	10	В соответствии БРС	зачет
2	7	Текущий контроль	тест	1	30	По БРС	зачет
3	7	Проме-жуточная аттестация	тест	-	60	Отлично: 86-100% правильных ответов Хорошо: 77-85% правильных отв Удовлетворительно: 60-76% прав отв Неудовлетворительно: менее 60% прав отв Зачтено: за 60-100% прав отв Не зачтено: менее 60% прав отв	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	тест	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
зачет	В соответствии БРС	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
зачет	тест	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-1	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков	+	+	
ПК-1	Умеет: пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором	+	+	
ПК-1	Имеет практический опыт: реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков	+	+	
ПК-3	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов производства коктейлей и напитков			+
ПК-3	Умеет: разрабатывать технологический процесс производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем			+
ПК-3	Имеет практический опыт: реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков			+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Тошев, А. Д. Искусство оформления блюд и кулинарных изделий [Текст] учеб. пособие А. Д. Тошев, Т. А. Пономарева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 81, [1] с. ил.

2. Волкова, И. В. Ресторанный бизнес в России: С чего начать и как преуспеть [Текст] И. В. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. М. Мумрикова. - 5-е изд., испр. - М.: Флинта: Наука, 2006. - 184 с. 8 л. ил.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Барное дело

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Барное дело

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	101 (5)	компьютер