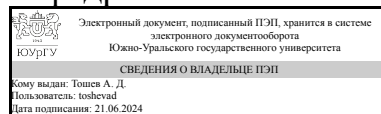


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** 1.Ф.П0.05.01 Барное дело  
**для направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**уровень** Бакалавриат

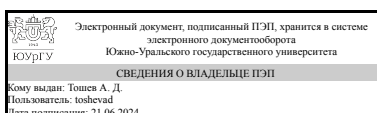
**профиль подготовки** Технология и организация предприятий питания

**форма обучения** очная

**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

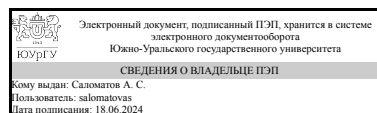
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.техн.н., доцент



А. С. Саломатов

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины является ознакомление студента с нормативно-технической документацией, регламентирующей правила разработки и внедрения стандартов обслуживания в ресторане. Задачи: - развитие теоретических положений об услуге общественного питания как потребительской стоимости и выявление закономерностей, связанных с продвижением услуги на рынке и удовлетворением потребностей населения; - разработка научных принципов и правил классификации услуги общественного питания, способствующих внедрению компьютеризации в процессы управления ассортиментом и качеством услуг и совершенствованию информационного обеспечения; - участие в разработке критериев качества услуги общественного питания, которые закладываются в нормативно-технические документы на услуги; - изучение порядка обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания, особенности организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях различных типов и классов; - исследование современных методов и форм обслуживания на предприятиях общественного питания; - использование данных передового отечественного и зарубежного опыта по организации обслуживания в ресторанах, барах и кафе, публикуемые в отечественных и зарубежных газетах и журналах.

## Краткое содержание дисциплины

Методика преподавания предмета строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При планировании и проведении занятий использованы такие формы и методы обучения как лекции, семинарские и практические занятия. При изучении дисциплины уделено внимание самостоятельной работе студентов, написанию рефератов, докладов, составлению схем, созданию презентаций, что способствует формированию профессиональных умений и навыков, углублению профессиональной подготовки, организации творческого труда. С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала программой предусмотрен зачёт. Перечень вопросов контрольно-измерительных тестов охватывает содержание изученного программного материала, и позволяет сделать заключение об уровне его усвоения студентами.

## 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<br>Умеет: пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором<br>Имеет практический опыт: реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков |
| ПК-3 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства | Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов  |

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| продукции общественного питания | производства коктейлей и напитков<br>Умеет: разрабатывать технологический процесс производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем<br>Имеет практический опыт: реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков |
|---------------------------------|---|

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

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

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

| Дисциплина   | Требования  |
|--|---|
| Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях | 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 рецептов; рассчитывать отходы при холодной, тепловой |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда<br/>Имеет практический опыт: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>   |
| 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<br/>Умеет: - подбирать оптимальные варианты упаковочных материалов<br/>Имеет практический опыт: - подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования</p>   |
| Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания | <p>Знает: – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций, – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом. Умеет: – 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., планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам, – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации<br/>Имеет практический опыт: – речевым этикетом межкультурной коммуникации., способностью организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива.</p> |
| Нормативно-техническая документация в общественном питании     | <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,</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>стандартизации, оценки соответствия., - нормативно-технической документации -порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции 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 соответствии с требованиями Имеет практический опыт: - использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности., - разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции</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 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 Имеет практический опыт: Приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд</p> |
| <p>Основы технологии на предприятиях питания</p>                            | <p>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</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | также правильности проведения технологических процессов   |
| Основы ресторанного сервиса                             | <p>Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания</p> <p>Умеет: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания</p> <p>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</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; нормативную документацию отрасли</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</p> <p>Имеет практический опыт: Производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания</p> |
| Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология | <p>Знает: Правила контроля качества и стандартизации услуг общественного питания, - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции</p> <p>Умеет: Использовать нормативные документы по стандартизации в профессиональной деятельности стандартизации, - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями</p> <p>Имеет практический опыт: Выполнения расчетов с учетом требований стандартизации, - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции</p>  |
| Калькулирование и учет на предприятиях питания          | <p>Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>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 (технологическая) (4 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: 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</p> |
| <p>Производственная практика (организационно-управленческая) (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 предприятий питания</p>  |

#### 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 |
| Технологические процессы в сервисе (подготовка к докладу)                  | 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         | Общая характеристика стандартов обслуживания                                | 8   | 4 | 0  | 4  |
| 2         | Характеристика торговых помещений и их роль в обслуживании клиентов         | 8   | 4 | 0  | 4  |
| 3         | Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторане                | 8   | 4 | 0  | 4  |
| 4         | Этапы разработки стандартов обслуживания                                    | 8   | 4 | 0  | 4  |
| 5         | Этапы внедрения стандартов обслуживания                                     | 4   | 0 | 0  | 4  |
| 6         | Общие принципы применения стандартов обслуживания потребителей в ресторанах | 4   | 0 | 0  | 4  |
| 7         | Разработка и внедрение стандартов обслуживания приемов и банкетов           | 4   | 0 | 0  | 4  |
| 8         | Разработка стандартов обслуживания в социально-ориентированных предприятиях | 4   | 0 | 0  | 4  |

### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия             | Кол-во часов |
|----------|-----------|---|--------------|
| 1        | 1         | Общая характеристика стандартов обслуживания                        | 4            |
| 2        | 2         | Характеристика торговых помещений и их роль в обслуживании клиентов | 4            |
| 3        | 3         | Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторане        | 4            |
| 4        | 4         | Этапы разработки стандартов обслуживания                            | 4            |

### 5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

### 5.3. Лабораторные работы

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание лабораторной работы | Кол-во часов |
|-----------|-----------|---|--------------|
| 1         | 1         | Общая характеристика стандартов обслуживания            | 4            |



|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 2 | 2 | Характеристика торговых помещений и их роль в обслуживании клиентов         | 4 |
| 3 | 3 | Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторане                | 4 |
| 4 | 4 | Этапы разработки стандартов обслуживания                                    | 4 |
| 5 | 5 | Этапы внедрения стандартов обслуживания                                     | 4 |
| 6 | 6 | Общие принципы применения стандартов обслуживания потребителей в ресторанах | 4 |
| 7 | 7 | Разработка и внедрение стандартов обслуживания приемов и банкетов           | 4 |
| 8 | 8 | Разработка стандартов обслуживания в социально-ориентированных предприятиях | 4 |

#### 5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС  |   |         |              |
|---|---|---------|--------------|
| Подвид СРС  | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс  | Семестр | Кол-во часов |
| Технологические процессы в сервисе (подготовка к докладу) | Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/146839">https://e.lanbook.com/book/146839</a> (дата обращения: 12.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | 7       | 53,75        |

#### 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

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-мestр | Вид контроля     | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов  | Учитывается в ПА |
|------|----------|------------------|-----------------------------------|-----|------------|--|------------------|
| 1    | 7        | Текущий контроль | 1                                 | 1   | 100        | <p>Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов</p> <p>Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25</p> | зачет            |

|   |   |                  |   |   |     |  |       |
|---|---|------------------|---|---|-----|--|-------|
|   |   |                  |   |   |     | баллов<br>Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов<br>Творческое задание – 25 баллов<br><br>Максимальная оценка выступления – 100 баллов.<br><br>Перевод баллов в оценку:<br>1-59 баллов – не удовлетворительно<br>60-73 баллов – удовлетворительно<br>74-85 баллов – хорошо<br>86-100 баллов – отлично   |       |
| 2 | 7 | Текущий контроль | 2 | 1 | 100 | Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала.<br><br>Критерии оценки:<br><br>Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов<br>Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов<br>Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов<br>Творческое задание – 25 баллов<br><br>Максимальная оценка выступления – 100 баллов.<br><br>Перевод баллов в оценку:<br>1-59 баллов – не удовлетворительно<br>60-73 баллов – удовлетворительно<br>74-85 баллов – хорошо<br>86-100 баллов – отлично | зачет |
| 3 | 7 | Текущий контроль | 3 | 1 | 100 | Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала.<br><br>Критерии оценки:<br><br>Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов<br>Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов<br>Ответы студента на дополнительные  | зачет |

|   |   |                          |   |   |     |  |       |
|---|---|--------------------------|---|---|-----|--|-------|
|   |   |                          |   |   |     | <p>вопросы – 25 баллов<br/>Творческое задание – 25 баллов</p> <p>Максимальная оценка выступления – 100 баллов.</p> <p>Перевод баллов в оценку:<br/>1-59 баллов – не удовлетворительно<br/>60-73 баллов – удовлетворительно<br/>74-85 баллов – хорошо<br/>86-100 баллов – отлично</p>   |       |
| 4 | 7 | Текущий контроль         | 4 | 1 | 100 | <p>Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов<br/>Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов<br/>Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов<br/>Творческое задание – 25 баллов</p> <p>Максимальная оценка выступления – 100 баллов.</p> <p>Перевод баллов в оценку:<br/>1-59 баллов – не удовлетворительно<br/>60-73 баллов – удовлетворительно<br/>74-85 баллов – хорошо<br/>86-100 баллов – отлично</p> | зачет |
| 5 | 7 | Промежуточная аттестация | 5 | - | 100 | <p>Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов<br/>Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов<br/>Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов<br/>Творческое задание – 25 баллов</p>  | зачет |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  | <p>Максимальная оценка выступления – 100 баллов.</p> <p>Перевод баллов в оценку:<br/> 1-59 баллов – не удовлетворительно<br/> 60-73 баллов – удовлетворительно<br/> 74-85 баллов – хорошо<br/> 86-100 баллов – отлично</p> |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения  | Критерии оценивания                            |
|------------------------------|---|--|
| зачет                        | <p>Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепление материала. Критерии оценки:</p> <p>Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов<br/> Раскрыта ли тема в полном объеме? – 25 баллов<br/> Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов<br/> Творческое задание – 25 баллов</p> <p>Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично</p> | <p>В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения</p> |

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения  | № КМ |   |   |   |   |
|-------------|--|------|---|---|---|---|
|             |  | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 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   | +    | + | + | + | + |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

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. Проектирование предприятий общественного питания  
[Электронный ресурс] : учеб. пособие к выполнению выпускной квалификац. работы / Е. И. Щербакова, А. С. Саломатов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. общественного питания ; ЮУрГУ

*из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:*

1. Проектирование предприятий общественного питания  
[Электронный ресурс] : учеб. пособие к выполнению выпускной квалификац. работы / Е. И. Щербакова, А. С. Саломатов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. общественного питания ; ЮУрГУ

### Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы            | Наименование ресурса в электронной форме          | Библиографическое описание  |
|---|---------------------------|---|---|
| 1 | Основная литература       | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/146839">https://e.lanbook.com/book/146839</a> (дата обращения: 12.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.   |
| 2 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/181586">https://e.lanbook.com/book/181586</a> (дата обращения: 12.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.              |
| 3 | Основная литература       | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/180957">https://e.lanbook.com/book/180957</a> (дата обращения: 26.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

#### **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Не предусмотрено