

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Костромской государственный университет»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**РЕСТОРАННОЕ И БАРНОЕ ДЕЛО**

Направление подготовки 19.03.04 *Технология продукции и организация  
общественного питания*  
профиль *Ресторанное дело*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

Кострома  
2023

Рабочая программа дисциплины «Ресторанное и барное дело» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1332 от 12.11.2015 г.;

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело, год начала подготовки 2017, 2018, 2019

Разработал: Мамчугина Е.Е., преподаватель КТЭК

Рецензент: Кернова Д.А. ИТ, преподаватель ОГБПОУ КТЭК

СОГЛАСОВАНО:

Директор института дизайна и технологий

Борисова Е.Н., к.т.н., доцент

УТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 30.06.2017 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 14 от 20.06.2018 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 9 от 15.05.2019 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

**ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА**

для набора 2017, 2018, 2019, 2020 гг

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 28.04.2020 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

**ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА**

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы  
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

**ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА**

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы  
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

**ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА**

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы  
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

### Цель дисциплины:

формирование у обучающихся практических навыков в области организации работы ресторана и бара; характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков.

### Задачи дисциплины:

- изучение специальных определений, терминов и классификации ресторанов и баров, ассортимента продукции ресторанов и способов приготовления напитков в винных барах, коктейль-баре, безалкогольном баре, лаунж-баре, пул-баре, диско-баре, лобби-баре;
- изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров и материально-технической оснащённости баров;
- ознакомление со способами и методами приготовления и техникой подачи напитков, барменским «флейрингом».

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### знать:

- мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

### уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания

### владеть:

- методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности;
- способностью принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

### освоить компетенции:

ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку Б1 к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами при освоении таких их дисциплин, как «Технология продукции общественного питания»,

«Организация обслуживания предприятий общественного питания», «Менеджмент», «Оборудование предприятий общественного питания» и др.

Знания, умения и навыки, приобретенные при изучении данной дисциплины, используются при изучении специальных дисциплин и выполнении выпускной аттестационной работы.

#### **4. Объем дисциплины (модуля) «Ресторанное и барное дело»**

##### **4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы**

Виды учебной работы,	Очная форма	Заочная форма
	Семестр	Курс
	6-7	4
Общая трудоемкость в зачетных единицах	6	6
<i>Общая трудоемкость в часах</i>	216	216
<i>Аудиторные занятия в часах, в том числе:</i>	78	14
Лекции	16+14	8
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	34+14	8
<i>Самостоятельная работа в часах (Итого):</i>	160	202
самостоятельная работа	21,75+77,65	197,75
ИКР	0,25+2,35	0,25
экзамен / зачет (контроль для заочников)	36	4
Форма промежуточной аттестации	Зачет, экзамен	зачет

##### **4.2. Объем контактной работы**

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
	Семестр	курс
	6-7	4
Лекции	28	8
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятий	48	6
Консультации	2	
Зачет/зачеты	0,25	0,25
Экзамен/экзамены	0,35	-
Курсовые работы	-	-
Курсовые проекты	-	-
Контрольные работы	-	
Всего	76,6	14,25

#### **5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий**

##### **5.1 Тематический план учебной дисциплины «Ресторанное и барное дело»**

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
Семестр 7 (очная форма)						
1	Введение. Основные термины и определения. Классификация ресторанов и баров по специфике обслуживания, ассортименту, классам	11	2		-	9
2	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	13	4		-	9
3	Классификация и методы приготовления смешанных напитков	13	4		-	9
4	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков	15	4		2	9
5	Подготовительный этап процесса обслуживания в баре. Подготовка рабочего места бармена и барной стойки к обслуживанию. Приемы работы бармена	16	4		2	10
6	Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков	18	2		6	10
7	Приготовление длинных смешанных напитков. Приготовление средних смешанных напитков	16	2		4	10
8	Приготовление коротких смешанных напитков. Приготовление коротких смешанных напитков	16	2		4	10
9	Приготовление напитков для компании	16	2		4	10
10	Приготовление коктейлей - аперитивов Приготовление коктейлей - диджестивов	16	2		4	10
11	Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	14	2		2	10
12	Организация обслуживания в баре. Профессиональный этикет. Отчетность	16	2		4	5
	Подготовка к зачету					5
	экзамен	36				36
	Всего	216	28		28	124+36

Курс 4 (заочная форма)						
1	Введение. Основные термины и определения. Классификация ресторанов и баров по специфике обслуживания, ассортименту, классам	17	1			16
2	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	17	1			16
3	Классификация и методы приготовления смешанных напитков	17	1			16
4	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков	17	1			16
5	Подготовительный этап процесса обслуживания в баре. Подготовка рабочего места бармена и барной стойки к обслуживанию. Приемы работы бармена	17	1		2	16
6	Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков	17	1			16
7	Приготовление длинных смешанных напитков. Приготовление средних смешанных напитков	17				17
8	Приготовление коротких смешанных напитков. Приготовление коротких смешанных напитков	17				17
9	Приготовление напитков для компании	20	1		2	17
10	Приготовление коктейлей - аперитивов Приготовление коктейлей - диджестивов	17				17
11	Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	19				17
12	Организация обслуживания в баре. Профессиональный этикет. Отчетность	20	1		2	17
	Зачет	4				4
	Всего	144	8		6	198

## 5.2. Содержание

**Введение. Основы барного дела.** Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Межпред-

метные связи. Организационные формы проведения занятий.

**Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара.** Торговые помещения, барная стойка, оборудование и оснащение бара.

**Классификация и методы приготовления смешанных напитков.**

**Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков.** Основные понятия. Среднеалкогольные, крепкоалкогольные и безалкогольные напитки. Смягчающие добавки.

**Подготовительный этап процесса обслуживания в баре.** Подготовка рабочего места бармена и барной стойки к обслуживанию. Приемы работы бармена.

**Приготовление безалкогольных смешанных напитков.** Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков.

**Приготовление длинных смешанных напитков.** Приготовление средних смешанных напитков.

**Приготовление коротких смешанных напитков.** Приготовление коротких смешанных напитков

**Приготовление напитков для компании.**

**Приготовление коктейлей -аперитивов.** Приготовление коктейлей – диджестивов.

**Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.**

**Организация обслуживания в баре.** Профессиональный этикет. Отчетность.

## 6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины «Ресторанное и барное дело»

### 6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
<b>Семестр 7 (очная форма)</b>					
1	Введение. Основные термины и определения. Классификация ресторанов и баров по специфике обслуживания, ассортименту, классам	Изучение материалов лекции, литературы	9	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	зачет
2	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	1. Подготовка презентаций по оснащению баров различной специфики, подбор оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с видом бара и классом обслуживания (по заданию преподавателя). 2. Оформление меню, карты вин и коктейлей бара.	9	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, зачет
3	Классификация и методы приготовления смешанных напитков	Подготовка презентаций по флейрингу и фри-стайлу	9	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, зачет
4	Характеристика компонентов, используемых для при-	Подготовка презентаций по ассортименту продуктов для декора	9	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a>	Реферат, доклад, защита лабораторной работы,



	готовления смешанных напитков			Материалы ЭБС	зачет
5	Подготовительный этап процесса обслуживания в баре. Подготовка рабочего места бармена и барной стойки к обслуживанию. Приемы работы бармена	Подготовка докладов и презентаций по приемам розлива напитков различными методами, по видам декора коктейлей	10	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, зачет
6	Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков	1. Подготовка презентаций коктейлей и подбор рецептур 2. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового безалкогольного коктейля в соответствии с его названием. 3. Подготовка презентаций коктейлей и подбор рецептур 4. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового тонизирующего прохладительного напитка в соответствии с его названием.	10	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, зачет
7	Приготовление длинных смешанных напитков. Приготовление средних смешанных напитков	1. Подготовка презентаций коктейлей и подбор рецептур наиболее популярных коктейлей мира (по материалам профессиональных журналов, справочников, пособий). 2. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового длинного смешанного напитка в соответствии с его названием и назначением. 3. Подготовка докладов и презентаций напитков "мидл" в соответствии с рецептами наиболее популярных коктейлей мира. 4. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) среднего смешанного напитка в соответствии с его названием.	10	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, зачет
8	Приготовление коротких смешанных напитков.	Подготовка докладов и технологических карт на фирменные короткие	10	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a>	Реферат, доклад, защита лабораторной работы,

	Приготовление коротких смешанных напитков	смешанные напитки (2-3 вида). 1. Подготовка рефератов “Смешанные напитки на основе чая, кофе”. 2. Составление технологических карт на фирменные горячие смешанные напитки (2-3 вида).		Материалы ЭБС	зачет
9	Приготовление напитков для компании	Подготовка докладов и презентаций по теме «напитки для компании». Подбор рецептур и технологии приготовления напитков “party drinks” для тематических вечеров “Татьянин день”, “Встреча Нового года”, день рождения и др., оформление технологических карт.	10	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, зачет
10	Приготовление коктейлей - аперитивов Приготовление коктейлей - диджестивов	1. Разработать рецептуру и технологию приготовления нового коктейля-диджестива на тему: “Коктейль XXI века”. 2. Составить схемы построения слоистых коктейлей с учетом плотности ингредиентов (2-3 варианта). 3. Подготовка презентаций по аперитивам.	10	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, зачет
11	Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	1. Составление схем приготовления и рисунков оформления 2-3 видов экзотических коктейлей 2. Разработка технологических карт (рецептуры и технологии приготовления) коктейлей, посвященных празднованию юбилея выдающегося актера, поэта, писателя или композитора, встрече XXI века.	10	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, зачет
12	Организация обслуживания в баре. Профессиональный этикет. Отчетность	Подготовка презентаций по конструкциям и конфигурациям барных стоек, их оснащению.	10	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, зачет
	экзамен		36		зачет
	всего		116+3 6		
<b>Курс 4 (заочная форма)</b>					
1	Введение. Основные термины и определения. Классификация ресторанов и баров по специфике обслужива-	Изучение материалов лекции, литературы	16	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Контрольная работа, зачет

	ния, ассортименту, классам				
2	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	1. Подготовка презентаций по оснащению баров различной специфики, подбор оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с видом бара и классом обслуживания (по заданию преподавателя). 2. Оформление меню, карты вин и коктейлей бара.	16	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Контрольная работа, зачет
3	Классификация и методы приготовления смешанных напитков	Подготовка презентаций по флейрингу и фри-стайлу	16	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Контрольная работа, зачет
4	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков	Подготовка презентаций по ассортименту продуктов для декора	16	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Контрольная работа, зачет
5	Подготовительный этап процесса обслуживания в баре. Подготовка рабочего места бармена и барной стойки к обслуживанию. Приемы работы бармена	Подготовка докладов и презентаций по приемам розлива напитков различными методами, по видам декора коктейлей	16	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Контрольная работа, зачет
6	Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков	1. Подготовка презентаций коктейлей и подбор рецептов 2. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового безалкогольного коктейля в соответствии с его названием. 3. Подготовка презентаций коктейлей и подбор рецептов 4. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового тонизирующего прохладительного напитка в соответствии с его названием.	16	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Контрольная работа, зачет
7	Приготовление длинных смешанных напитков. Приготовление средних смешанных напитков	1. Подготовка презентаций коктейлей и подбор рецептов наиболее популярных коктейлей мира (по материалам профессиональных журналов, справочников, пособий). 2. Разработка технологи-	17	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Контрольная работа, зачет

		<p>ческой карты (рецептуры и технологии приготовления) нового длинного смешанного напитка в соответствии с его названием и назначением.</p> <p>3. Подготовка докладов и презентаций напитков “мидл” в соответствии с рецептами наиболее популярных коктейлей мира.</p> <p>4. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) среднего смешанного напитка в соответствии с его названием.</p>			
8	<p>Приготовление коротких смешанных напитков.</p> <p>Приготовление коротких смешанных напитков</p>	<p>Подготовка докладов и технологических карт на фирменные короткие смешанные напитки (2-3 вида).</p> <p>1. Подготовка рефератов “Смешанные напитки на основе чая, кофе”.</p> <p>2. Составление технологических карт на фирменные горячие смешанные напитки (2-3 вида).</p>	17	<p>1-7</p> <p><a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a>  <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a>  Материалы ЭБС</p>	Контрольная работа, зачет
9	<p>Приготовление напитков для компании</p>	<p>Подготовка докладов и презентаций по теме «напитки для компании».</p> <p>Подбор рецептур и технологии приготовления напитков “party drinks” для тематических вечеров “Татьянин день”, “Встреча Нового года”, день рождения и др., оформление технологических карт.</p>	17	<p>1-7</p> <p><a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a>  <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a>  Материалы ЭБС</p>	Контрольная работа, зачет
10	<p>Приготовление коктейлей - аперитивов</p> <p>Приготовление коктейлей - диджестивов</p>	<p>1. Разработать рецептуру и технологию приготовления нового коктейля-диджестива на тему: “Коктейль XXI века”.</p> <p>2. Составить схемы построения слоистых коктейлей с учетом плотности ингредиентов (2-3 варианта).</p> <p>3. Подготовка презентаций по аперитивам.</p>	17	<p>1-7</p> <p><a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a>  <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a>  Материалы ЭБС</p>	Контрольная работа, зачет
11	<p>Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей</p>	<p>1. Составление схем приготовления и рисунков оформления 2-3 видов экзотических коктейлей</p> <p>2. Разработка технологи-</p>	17	<p>1-7</p> <p><a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a>  <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a>  Материалы ЭБС</p>	Контрольная работа, зачет

		ческих карт (рецептуры и технологии приготовления) коктейлей, посвященных празднованию юбилея выдающегося актера, поэта, писателя или композитора, встрече XXI века.			
12	Организация обслуживания в баре. Профессиональный этикет. Отчетность	Подготовка презентаций по конструкциям и конфигурациям барных стоков, их оснащению.	17	1-7 <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a> <a href="http://foodsmi.com/">http://foodsmi.com/</a> Материалы ЭБС	Контрольная работа, зачет
	зачет		4		зачет
	всего		198		

## 6.2. Методические рекомендации студентам, изучающим дисциплину «Ресторанное и барное дело»

Студенту настоятельно рекомендуется посещать практические занятия и выполнять рекомендуемые задания преподавателя. Самостоятельная работа студентов складывается из изучения материалов практической работе по вопросам и заданиям, выданным преподавателем. Систематическая подготовка к практическим работам обеспечит приобретение глубоких знаний и хороших навыков работы с материалом, что позволит получить положительные оценки по результатам экзаменов и легко реализовывать свои творческие проекты в рамках последующих учебных курсов.

Отчеты по практическим работам рекомендуется выполнять в одной тетради, что позволяет знать ошибки и концентрировать информацию по предмету. Защита практической работы будет основываться на результатах контрольного опроса и оценки качества образцов. Допуск студента к следующей работе возможен при положительной оценке по опросу и защите предыдущей практической работы.

Зачет по дисциплине имеет накопительный характер для чего необходимо сдать в срок все виды текущего контроля, выполнить контрольные работы в полном объеме.

### 6.2. Тематика и задания для лабораторных занятий (при наличии)

1. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков
2. Подготовительный этап процесса обслуживания в баре. Подготовка рабочего места бармена и барной стойки к обслуживанию. Приемы работы бармена
3. Приготовление безалкогольных смешанных напитков.  
Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков
4. Приготовление длинных смешанных напитков.  
Приготовление средних смешанных напитков
5. Приготовление коротких смешанных напитков.  
Приготовление коротких смешанных напитков
6. Приготовление напитков для компании
7. Приготовление коктейлей -аперитивов  
Приготовление коктейлей -диджестивов
8. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей
9. Организация обслуживания в баре. Профессиональный этикет. Отчетность. Оформление акта приема-передачи.

### 6.3. Тематика и задания для практических занятий

*отсутствуют*

### 6.4. Методические рекомендации для выполнения

**курсовых работ (проектов) (при наличии)**

*Не предусмотрены*

## 7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### «Ресторанное и барное дело»

Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
<i>а) основная:</i>	
1. Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева ; Министерство образования и науки РФ, науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. - 223 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-89448-974-2	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255937">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255937</a>
2. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=450740">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=450740</a>
3. Организация ресторанного бизнеса : учеб. пособие / Ю. В. Жилкова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 192 с. - УМО. - ISBN 978-5-4377-0026-6	10
<i>б) дополнительная:</i>	
4. Тультаев, Т.А. Маркетинг гостеприимства : учебно-методический комплекс / Т.А. Тультаев. - Москва : Евразийский открытый институт, 2011. - 295 с. - ISBN 978-5-374-00499-1	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=91069">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=91069</a>
5. Ресторанный сервис : Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. Зигель [и др.] ; Пер. с нем. Ю.О. Бема. - Москва : Центрполиграф, 2003. - 288 с. - ISBN 5-227-01489-2	1
6. Богушева, В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров : Учеб. пособие для обуч. учреждений сред. проф. образования / В. И. Богушева ; Под общ. ред. А.П. Печенюк. - 5-е изд., перераб. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 416 с. - (Учебники и учеб. пособия). - МО РФ. - ISBN 5-222-02234-X	1

7. Оробейко, Елена Степановна. Организация обслуживания: рестораны и бары : учеб. пособие по / Оробейко Елена Степановна, Н. Г. Шердер. - Москва : Альфа-М, 2013; 2011; 2008. - 320 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ). - МО РФ - ISBN 978-5-98281-066-3; 978-5-16-002497-4	26
<b>Периодические издания</b>	
1. Современный ресторан 2. Магазин. Ресторан. Отель 3. Гостиница и ресторан: дизайн и интерьер 4. ШЕФ. Ресторатор 5. Ресторатор 6. Ресторанные ведомости 7. Гостиница и ресторан: бизнес и управление	Доступные в базе «МАРС»

## **8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

*Информационно-образовательные ресурсы:*

1. Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс], URL: <http://vsegost.com/>
2. Портал пищевой промышленности [Электронный ресурс], URL <http://foodsmi.com/>

*Электронные библиотечные системы:*

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

## **9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл-125 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Барная стойка, сервировочные столы, столовые приборы, посуда и предметы для сервировки. Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/Windows 8.1 64-bit); Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70.	Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+). Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-06444
Гл – 404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/); Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска.	

	Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.	
Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)	Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединены локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.	АИБС МаркSQL - 3шт. Windows XP SP3 - 10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441
Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.	Специальное лицензионное ПО не требуется