

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой

ЮУрГУ	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан: Тощев А. Д.	
Пользователь: toshевад	
Дата подписания: 29.05.2022	

А. Д. Тощев

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 заочная
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. Тощев

ЮУрГУ	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан: Тощев А. Д.	
Пользователь: toshevad	
Дата подписания: 29.05.2022	

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент

А. С. Саломатов

ЮУрГУ	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан: Саломатов А. С.	
Пользователь: salomatovas	
Дата подписания: 15.05.2022	

Челябинск

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 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	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов

продукции общественного питания	производства коктейлей и напитков Умеет: разрабатывать технологический процесс производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем 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
Нет	Не предусмотрены

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

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		9	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>			
Лекции (Л)	4	4	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	8	8	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75	
Технологические процессы в сервисе (подготовка к докладу)	89,75	89,75	
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	1	1	0	0
2	Характеристика торговых помещений и их роль в обслуживании клиентов	1	1	0	0

3	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторане	1	1	0	0
4	Этапы разработки стандартов обслуживания	1	1	0	0
5	Этапы внедрения стандартов обслуживания	2	0	0	2
6	Общие принципы применение стандартов обслуживания потребителей в ресторанах	2	0	0	2
7	Разработка и внедрение стандартов обслуживания приемов и банкетов	2	0	0	2
8	Разработка стандартов обслуживания в социально-ориентированных предприятиях	2	0	0	2

5.1. Лекции

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

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
5	5	Этапы внедрения стандартов обслуживания	2
6	6	Общие принципы применение стандартов обслуживания потребителей в ресторанах	2
7	7	Разработка и внедрение стандартов обслуживания приемов и банкетов	2
8	8	Разработка стандартов обслуживания в социально-ориентированных предприятиях	2

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: https://e.lanbook.com/book/146839 (дата обращения: 12.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	9	89,75

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-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-ты-ва-ется в ПА
1	9	Текущий контроль		1	100	<p>Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикреплённый 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 объёме? – 25 баллов</p> <p>Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов</p> <p>Творческое задание – 25 баллов</p> <p>Максимальная оценка выступления – 100 баллов.</p> <p>Перевод баллов в оценку:</p> <p>1-59 баллов – не удовлетворительно</p> <p>60-73 баллов – удовлетворительно</p> <p>74-85 баллов – хорошо</p> <p>86-100 баллов – отлично</p>	зачет
2	9	Текущий контроль		2	100	<p>Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикреплённый 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 объёме? – 25 баллов</p>	зачет

						Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод балов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	
3	9	Текущий контроль	3	1	100	<p>Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикреплённый 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 объёме? – 25 баллов</p> <p>Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов</p> <p>Творческое задание – 25 баллов</p> <p>Максимальная оценка выступления – 100 баллов.</p> <p>Перевод балов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично</p>	зачет
4	9	Текущий контроль	4	1	100	<p>Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикреплённый 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 объёме? – 25 баллов</p> <p>Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов</p>	зачет

						<p>Творческое задание – 25 баллов</p> <p>Максимальная оценка выступления – 100 баллов.</p> <p>Перевод балов в оценку:</p> <p>1-59 баллов – не удовлетворительно</p> <p>60-73 баллов – удовлетворительно</p> <p>74-85 баллов – хорошо</p> <p>86-100 баллов – отлично</p>	
5	9	Промежуточная аттестация	5	-	100	<p>Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикреплённый 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 объёме? – 25 баллов</p> <p>Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов</p> <p>Творческое задание – 25 баллов</p> <p>Максимальная оценка выступления – 100 баллов.</p> <p>Перевод балов в оценку:</p> <p>1-59 баллов – не удовлетворительно</p> <p>60-73 баллов – удовлетворительно</p> <p>74-85 баллов – хорошо</p> <p>86-100 баллов – отлично</p>	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	<p>Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикреплённый 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</p> <p>Раскрыта ли тема в полном объёме? – 25 баллов</p> <p>Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов</p> <p>Творческое задание – 25 баллов</p> <p>Максимальная оценка выступления – 100 баллов.</p> <p>Перевод баллов в оценку:</p> <p>1-59 баллов – не удовлетворительно</p> <p>60-73 баллов – удовлетворительно</p> <p>74-85 баллов – хорошо</p> <p>86-100 баллов – отлично</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	баллов – отлично	
--	------------------	--

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

a) 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	Библиографическое описание
---	----------------	------------------------	----------------------------

		электронной форме	
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: https://e.lanbook.com/book/146839 (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: https://e.lanbook.com/book/181586 (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: https://e.lanbook.com/book/180957 (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