

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

Институт гостиничного бизнеса и туризма

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины **Международная барная индустрия, сервис вина
и напитков**

Рекомендуется для направления подготовки

43.03.03 «Гостиничное дело»

(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность программы (профиль) **Международный ресторанный бизнес**
(наименование образовательной программы в соответствии с направленностью (профилем))

Москва
2021

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков по оказанию услуг в барах различных типов и классов.

Основные задачи, решаемые в ходе преподавания дисциплины:

- изучение основных понятий и определений дисциплины;
- формирование умений и практических навыков при организации работы и обслуживания в барах;
- изучение современных методов, форм и технологий обслуживания потребителей в барах с учетом правил и норм международного сервиса;
- оценка качества напитков и проведение дегустации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Международная барная индустрия, сервис вина и напитков» относится к вариативной компоненте базовой части Б1.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
1	Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания – ПКР-3	<ul style="list-style-type: none">• Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере;• Международные кулинарные концепции.	<ul style="list-style-type: none">• Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере;• Маркетинг организаций профессиональной сферы;• Международные гостиничные сети: управление брендом;• Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса;• Преддипломная практика;• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
2	Способен применять международный опыт при	<ul style="list-style-type: none">• Международные стандарты и управление	<ul style="list-style-type: none">• Международные гостиничные сети:

	управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства - ПКУВ-1	качеством услуг; • Международные кулинарные концепции.	управление брендом; • Мировые тренды в ресторанном бизнесе; • Преддипломная практика; • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
--	--	---	---

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания – ПКР-3;
- способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства - ПКУВ-1.

В результате изучения дисциплины студент должен:

ЗНАТЬ:

- виды и типы баров, принципы их функционирования;
- организацию процессов закупки, снабжения, хранения сырья, продовольственных товаров и напитков;
- принципы организации рабочего места бармена;
- правила и требования к реализации продукции и услуг в барах разных типов и классов;
- современные технологии, международный опыт в барной индустрии;
- ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила приготовления коктейлей;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- функции, обязанности, права и ответственность персонала бара.

УМЕТЬ:

- производить подбор необходимой посуды, инвентаря и оборудования;
- организовывать обслуживание потребителей в барах с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов;

- оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей.

ВЛАДЕТЬ:

- теоретическими знаниями и практическими навыками организации работы и обслуживания в барах с учетом правил и норм международного сервиса.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Всего часов	Модуль	Семестр
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
		9	6
Аудиторные занятия (всего)	70	36	34
В том числе:		-	-
Лекции (Л)	35	18	17
Практические занятия (ПЗ)	35	18	17
В том числе в интерактивной форме	12	8	4
Самостоятельная работа (всего)	155	81	74
Контроль (экзамен)	63	27	36
Общая трудоемкость	час	144	144
	зач. ед.	4	4

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Особенности организации и функционирования баров	Понятие бара, классификация баров. Характеристика разных типов баров.
2.	Материально-техническое обеспечение бара	Торгово-производственные помещения бара, мебель. Оборудование бара: назначение и характеристика. Характеристика посуды и инвентаря. Организация снабжения бара.
3.	Организация работы бара. Обслуживание потребителей	Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара. Роль и задачи бармена. Профессиональные стандарты и требования. Организация рабочего места бармена. Размещение инвентаря и барной посуды. Подготовка бара к обслуживанию. Порядок составления меню и карт напитков бара. Обслуживание

		посетителей в барах, современные технологии и формы. Порядок и формы расчета.
4.	Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства	Классификация напитков. Коньяк и бренди. Водка. Виски. Ром и кашаса. Джин. Мецкаль и текила. Абсент. Бальзамы и биттеры. Ликеры и кремы. Пиво. Вино. Минеральные воды. Прохладительные напитки. Плодово-ягодные соки, морсы, экстракты.
5.	Общие сведения о представлении и подаче напитков	Техника откупоривания бутылок и налива основных напитков. Правила подачи аперитивов и дигестивов. Правила подачи напитков к блюдам. Особенности подачи горячих напитков.
6.	Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Общие сведения о смешанных напитках. Методы приготовления. Виды льда. Высчитывание крепости коктейля. Классификация коктейлей. Сопутствующие компоненты для приготовления смешанных напитков. Сервировка и подача смешанных напитков. Оформление коктейлей. Характеристика основных групп смешанных напитков. Технология смешанных напитков на основе чая и кофе
7	Международная ассоциация барменов (IBA)	История возникновения. Цели и задачи. Членство. Мероприятия. Международные стандарты. Официальные коктейли IBA.

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин						
		1	2	3	4	5	6	7
1.	Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере	+	+	+				
2.	Маркетинг организаций профессиональной сферы	+		+	+			
3.	Международные гостиничные сети: управление брендом	+					+	+
4.	Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса;	+		+		+		+
5.	Мировые тренды в ресторанном бизнесе	+				+		+
6.	Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	
7.	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	

5.3. Разделы дисциплин и виды занятий

Для очной формы обучения:

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
1	Особенности организации и функционирования баров	2	2	8	12
2	Материально-техническое обеспечение бара	2	-	8	10
3	Организация работы бара. Обслуживание потребителей.	2	3	15	20
4	Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства	5	8	18	31
5	Общие сведения о представлении и подаче напитков	2	2	12	16
6	Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	3	3	14	20
7	Международная ассоциация барменов (ИВА)	2	-	6	8
	Контроль (экзамен)	-	-	-	27
	Всего	18	18	81	144

Для очно-заочной формы обучения:

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
1	Особенности организации и функционирования баров	2	2	10	14
2	Материально-техническое обеспечение бара	2	-	12	14
3	Организация работы бара. Обслуживание потребителей.	3	3	12	18
4	Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства	2	7	14	23
5	Общие сведения о представлении и подаче напитков	3	2	10	15
6	Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	3	3	12	18
7	Международная ассоциация барменов (ИВА)	2	-	4	6
	Контроль (экзамен)	-	-	-	36
	Всего	17	17	74	144

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен.

7. Практические занятия

Для очной формы обучения:

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)
1.	1	Современные технологии барной индустрии.	2*
2.	3	Разработка меню и карты напитков бара.	3
3.	4	Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков.	8
4.	5	Основы техники декантации вина и проведения дегустации.	2*
5.	6	Разработка технологической карты на напитки и коктейли	3

**занятие в интерактивной форме*

Для очно-заочной формы обучения:

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)
1.	1	Современные технологии барной индустрии.	2*
2.	3	Разработка меню и карты напитков бара.	3
3.	4	Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков.	7
4.	5	Основы техники декантации вина и проведения дегустации.	2*
5.	6	Разработка технологической карты на напитки и коктейли	3

**занятие в интерактивной форме*

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Учебный кабинет с посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя и технические средства обучения: мультимедиапроектор; экран; средства звуковоспроизведения; компьютер с возможностью выхода в сеть Интернет.

9. Информационное обеспечение дисциплины

- а) Windows, Microsoft Office, Интернет;
- б) <http://esystem.pfur.ru/> Телекоммуникационная учебно-информационная система РУДН;
- в) <http://lib.rudn.ru/> Электронная библиотечная система РУДН;
- г) ресурсы сети Интернет:

- <https://bartenders.pro/> - Барменская Ассоциация России;
- <http://iba-world.com/iba-council/russia/> - International Bartenders Association (Международная ассоциация барменов);
- <http://restoranoff.ru> - Информационно-поисковый портал индустрии питания и гостеприимства Restoranoff.ru;
- <http://www.consultant.ru> – Консультант плюс: законодательство РФ, кодексы и законы в последней редакции;
- <http://rekonline.ru/hotel-technologies/online/>- сайт современных технологий гостиничного бизнеса;
- <http://www.frontdesk.ru/> - Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru».

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 12712-2013 Водки и водки особые. Общие технические условия
2. ГОСТ 31711-2012 Пиво. Общие технические условия
3. ГОСТ 31729-2015 Напитки винные. Общие технические условия
4. ГОСТ 31732-2014 Коньяк. Общие технические условия
5. ГОСТ 31820-2015 Сидры. Общие технические условия
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ 32033-2012 Напитки медовые. Общие технические условия
8. ГОСТ 32071-2013 Продукция алкогольная. Ликеры. Общие технические условия
9. ГОСТ 32920-2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия
10. ГОСТ 33281-2015 Виски. Технические условия
11. ГОСТ 33336-2015 Вина игристые. Общие технические условия
12. ГОСТ 33458-2015 Ром. Технические условия
13. ГОСТ 33806-2016 Вина фруктовые столовые и виноматериалы фруктовые столовые. Общие технические условия
14. ГОСТ 33880-2016 Напитки спиртные. Термины и определения
15. ГОСТ 34149-2017 Джин. Технические условия
16. ГОСТ 7190-2013 Изделия ликероводочные. Общие технические условия
17. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

18. ГОСТ Р 51156-2005 Коктейли винные. Общие технические условия
19. ГОСТ Р 52335-2005 Продукция винодельческая. Термины и определения
20. ГОСТ Р 52409-2005 Продукция безалкогольного и слабоалкогольного производства. Термины и определения
21. ГОСТ Р 52700-2018 Напитки слабоалкогольные. Общие технические условия
22. ГОСТ Р 52845-2007 Напитки слабоалкогольные тонизирующие. Общие технические условия
23. ГОСТ Р 53358-2009 Продукты пивоварения. Термины и определения
24. ГОСТ Р 54464-2011 Напитки солодовые. Общие технические условия
25. ГОСТ Р 57594-2017 Медовухи. Общие технические условия
26. ГОСТ Р 58010-2017 Пуаре традиционные. Технические условия
27. ГОСТ Р 58011-2017 Сидры традиционные. Технические условия
28. ГОСТ Р 58013-2017 Напитки винные фруктовые. Общие технические условия
29. ГОСТ Р 58206-2018 Бренди. Общие технические условия
30. Закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 13.07.2015г.).
31. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 047/2018 «О безопасности алкогольной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 5 декабря 2018 года N 98 – вступ. в силу 01.01.2022.
32. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 882.
33. Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ (ред. от 27.12.2019) «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции»
34. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 26.07.2019) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», принят Государственной Думой 12 марта 1999 года.
35. ASTM E1879 – 20 Standard Guide for Sensory Evaluation of Beverages Containing Alcohol (Стандартное руководство по сенсорной оценке напитков, содержащих алкоголь).

36. ISO 3591:1977 Sensory analysis – Apparatus – Wine-tasting glass
(Органолептический анализ – Приборы – Стаканы для дегустации вин).

Основная литература:

1. Кучер Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017. - 562 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040> (17.09.2018).

2. Роджерс А. У барной стойки: алкогольные напитки как наука и как искусство / А. Роджерс; науч. ред. Д.К. Зыков; пер. с англ. О. Лобачевой. - Москва: Олимп-Бизнес, 2017. - 352 с. - Библиогр. с. 325-334. - ISBN 978-5-9693-0369-0; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494448> (14.10.2018).

Дополнительная литература:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва; Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 416 с.: ил. - (Серия «Учебные издания для бакалавров»). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02181-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (17.12.2018).

2. Гидо М. Виски не ракетостроение / М. Гидо; ил. Я. Варуцикос; пер. с фр. П.А. Самсонова. - Минск: Попурри, 2017. - 185 с.: ил. - ISBN 978-985-15-3213-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481960> (17.09.2018).

3. Кузнецов М.Г. Инженерные расчеты в производстве пива: учебное пособие / М.Г. Кузнецов, В.В. Харьков, М.К. Герасимов; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. - Казань: КНИТУ, 2017. - 200 с.: табл., ил. - Библиогр: с. 175-176. - ISBN 978-5-7882-2205-9; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560680> (28.06.2019).

4. Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. - 196 с.: табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN

978-5-222-28642-5; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055> (17.09.2018).

5. 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; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740> (17.09.2018).

11. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

В данной рабочей программе фонд оценочных средств приводится в сокращении. Полный текст фонда оценочных средств содержится в Приложении.

Целью создания фонда оценочных средств (ФОС) является оценка персональных достижений обучающихся на соответствие их знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности поэтапным требованиям образовательной программы.

Задачи ФОС:

– контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ОС ВО РУДН и ФГОС;

– оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных (или отрицательных) результатов;

– обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Планируемые уровни оценки компетенции:

– ***пороговый*** уровень (как обязательный для всех обучающихся по завершении освоения образовательной программы), предполагает 51-68 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «удовлетворительно»;

– ***продвинутый*** уровень (превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для выпускника), предполагает 69-85 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «хорошо»;

– ***высокий*** уровень (максимально возможная выраженность компетенции, ориентир для самосовершенствования), предполагает 86-100 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «отлично».

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся, входящий в состав рабочей программы дисциплины, включает в себя:

1. перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
2. описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
3. методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
4. типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.


Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

Разработчики:

Профессор

должность, название кафедры



О.В. Пасько

инициалы, фамилия

Руководитель программы

Зам. директора, к.пед.н.

должность, название кафедры



Л. В. Куклина

инициалы, фамилия