

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 28.06.2022 14:36:01  
Уникальный программный ключ:  
ca953a0120d891083f939673078ef1a989da41ba

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

**Институт гостиничного бизнеса и туризма**

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

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

(наименование дисциплины/модуля)

**Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:**

**43.03.03 «Гостиничное дело»**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

**Международный ресторанный бизнес**

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

**2022 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Международная барная индустрия, сервис вина и напитков» является формирование теоретических знаний и практических навыков по оказанию услуг в барах различных типов и классов.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Международная барная индустрия, сервис вина и напитков» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

*Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)*

| Шифр   | Компетенция   | Индикаторы достижения компетенции<br>(в рамках данной дисциплины)  |
|--------|---|--|
| ПКР-3  | Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания                    | ПКР-3.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-3.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет<br>ПКР-3.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПКУВ-1 | Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства | ПКУВ-1.1. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа отечественного и международного опыта деятельности организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания  |

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

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

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Международная барная индустрия, сервис вина и напитков».

*Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины*

| Шифр   | Наименование компетенции  | Предшествующие дисциплины/модули, практики*   | Последующие дисциплины/модули, практики*   |
|--------|---|---|--|
| ПКР-3  | Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере</li> <li>Международные кулинарные концепции</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Международные гостиничные сети: управление брендом</li> <li>Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса</li> <li>Преддипломная практика</li> <li>Подготовка и защита выпускной квалификационной работы</li> </ul>  |
| ПКУВ-1 | Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства | <ul style="list-style-type: none"> <li>Международные кулинарные концепции</li> <li>Производственная практика</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Межкультурные коммуникации на иностранном языке</li> <li>Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)</li> <li>Международные гостиничные сети: управление брендом</li> <li>Мировые тренды в ресторанном бизнесе</li> <li>Производственная практика</li> <li>Преддипломная практика</li> <li>Подготовка и защита выпускной квалификационной работы</li> </ul> |

\* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Международная барная индустрия, сервис вина и напитков» составляет 3 зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

| Вид учебной работы                        | ВСЕГО, ак.ч. | Семестр |
|---|--------------|---------|
|   |              | 5       |
| Контактная работа, ак.ч.                  | 34           | 34      |
| в том числе:                              |              |         |
| Лекции (ЛК)                               | 17           | 17      |
| Лабораторные работы (ЛР)                  | -            | -       |
| Практические/семинарские занятия (СЗ)     | 17           | 17      |
| Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч. | 38           | 38      |
| Контроль (экзамен), ак.ч.                 | 36           | 36      |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>      | ак.ч. 108    | 108     |

| Вид учебной работы | ВСЕГО, ак.ч. | Семестр |
|--------------------|--------------|---------|
|                    |              | 5       |
| зач.ед.            | 3            | 3       |

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения\*

| Вид учебной работы                        | ВСЕГО, ак.ч. | Семестр   |
|---|--------------|-----------|
|   |              | 7         |
| <b>Контактная работа, ак.ч.</b>           | <b>34</b>    | <b>34</b> |
| в том числе:                              |              |           |
| Лекции (ЛК)                               | 17           | 17        |
| Лабораторные работы (ЛР)                  | -            | -         |
| Практические/семинарские занятия (СЗ)     | 17           | 17        |
| Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч. | 47           | 47        |
| Контроль (экзамен), ак.ч.                 | 27           | 27        |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>      | ак.ч.        | 108       |
|   | зач.ед.      | 3         |

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

| Наименование раздела дисциплины  | Содержание раздела (темы)  | Вид учебной работы* |
|--|--|---------------------|
| Раздел 1.<br>Особенности организации и функционирования баров  | Понятие бара, классификация баров.<br>Характеристика разных типов баров.   | ЛК, ПЗ              |
| Раздел 2.<br>Материально-техническое обеспечение бара  | Торгово-производственные помещения бара, мебель. Оборудование бара: назначение и характеристика. Характеристика посуды и инвентаря. Организация снабжения бара.  | ЛК, ПЗ              |
| Раздел 3.<br>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. | ЛК, ПЗ              |
| Раздел 4.<br>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.  | ЛК, ПЗ              |

| Наименование раздела дисциплины  | Содержание раздела (темы)  | Вид учебной работы* |
|--|--|---------------------|
| Раздел 5.<br>Общие сведения о представлении и подаче напитков                    | Техника откупоривания бутылок и налива основных напитков. Правила подачи аперитивов и джестивов. Правила подачи напитков к блюдам. Особенности подачи горячих напитков.  | ЛК, ПЗ              |
| Раздел 6.<br>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 | ЛК, ПЗ              |
| Раздел 7.<br>Международная ассоциация барменов (IBA)                             | История возникновения. Цели и задачи. Членство. Мероприятия. Международные стандарты. Официальные коктейли IBA.  | ЛК, ПЗ              |

\* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Тип аудитории | Оснащение аудитории   | Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)  |
|---------------|---|---|
| Лекционная    | Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.   | Учебно-тренинговая лаборатория<br>«Банкетный зал»<br>Гарант<br>Консультант Плюс<br>Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),<br>MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice) |
| Семинарская   | Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций. | Учебно-тренинговая лаборатория<br>«Банкетный зал»<br>Гарант<br>Консультант Плюс<br>Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),<br>MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice) |

| Тип аудитории                          | Оснащение аудитории  | Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)             |
|--|--|--|
| Для самостоятельной работы обучающихся | Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС. | Гарант<br>Консультант Плюс<br>Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),<br>MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice) |

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

*Нормативные 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>
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>

#### *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>

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>

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>

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>

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>

#### *Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

- <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».

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS

<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>



Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля\*:

1. Курс лекций по дисциплине «Международная барная индустрия, сервис вина и напитков».
2. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины.
3. Методические рекомендации по обеспечению доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.


\* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

## **8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система\* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Бизнес-планирование в профессиональной сфере» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

\* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка).

### **РАЗРАБОТЧИКИ:**

|                                     |  |                             |
|-------------------------------------|--|-----------------------------|
| <b>Профессор, д.тех.н.</b><br>_____ | <br>_____ | <b>О.В. Пасько</b><br>_____ |
| Должность, БУП                      | Подпись  | Фамилия И.О.                |
| _____                               | _____  | _____                       |
| Должность, БУП                      | Подпись  | Фамилия И.О.                |
| _____                               | _____  | _____                       |
| Должность, БУП                      | Подпись  | Фамилия И.О.                |

### **РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:**

|                                       |  |                              |
|---------------------------------------|--|------------------------------|
| <b>Зам. директора по УМР</b><br>_____ | <br>_____ | <b>Л.В. Куклина</b><br>_____ |
| Наименование БУП                      | Подпись  | Фамилия И.О.                 |

### **РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:**

|   |  |                             |
|---|--|-----------------------------|
| <b>Профессор кафедры туризма и гостиничного дела</b><br>_____ | <br>_____ | <b>О.В. Пасько</b><br>_____ |
| Должность, БУП  | Подпись  | Фамилия И.О.                |