

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.06.2022 15:04:27
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989da116a

**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 гостиничный 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 (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 ПКР-3.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций международной сферы гостеприимства в среде интернет
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

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Международная барная индустрия, сервис вина и напитков» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, элективные дисциплины 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	• Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере	• Международные гостиничные сети: управление брендом • Технологии продвижения и продаж в международной сфере гостеприимства

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			<ul style="list-style-type: none"> • Маркетинг организаций профессиональной сферы • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-1	Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства	<ul style="list-style-type: none"> • Межкультурные коммуникации на иностранном языке • Мировая экономика и международные экономические отношения 	<ul style="list-style-type: none"> • Международные гостиничные сети: управление брендом • Производственная практика • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

* - 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 4 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
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	34	34
в том числе:		
Лекции (ЛК)	17	17
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17	17
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	74	74
<i>Контроль (экзамен), ак.ч.</i>	36	36
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144
	зач.ед.	4

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

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		7
Контактная работа, ак.ч.	34	34
в том числе:		
Лекции (ЛК)	17	17
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17	17
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	83	83

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
			7
Контактная работа, ак.ч.		34	34
<i>Контроль (экзамен), ак.ч.</i>		27	27
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	144
	зач.ед.	4	4

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ЗАОЧНОЙ** формы обучения*

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Семестр	Семестр
			7	8
Контактная работа, ак.ч.		16	16	-
в том числе:				
Лекции (ЛК)		8	8	-
Лабораторные работы (ЛР)		-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)		8	8	-
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>		119	92	27
<i>Контроль (экзамен), ак.ч.</i>		9	-	9
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	108	36
	зач.ед.	4	3	1

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Особенности организации и функционирования баров	Понятие бара, классификация баров. Характеристика разных типов баров.	ЛК, ПЗ
Материально-техническое обеспечение бара	Торгово-производственные помещения бара, мебель. Оборудование бара: назначение и характеристика. Характеристика посуды и инвентаря. Организация снабжения бара.	ЛК, ПЗ
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
Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных	Классификация напитков. Коньяк и бренди. Водка. Виски. Ром и кашаса. Джин. Мецкаль и текила. Абсент. Бальзамы и биттеры. Ликеры и кремы.	ЛК, ПЗ

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
напитков импортного и отечественного производства	Пиво. Вино. Минеральные воды. Прохладительные напитки. Плодово-ягодные соки, морсы, экстракты.	
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
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
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 «Банкетный зал» Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), 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 «Банкетный зал» Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
		MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
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 Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), 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
- 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.

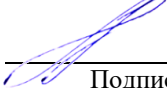
* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

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:

Профессор, д.тех.н.		О.В. Пасько
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Зам. директора по УМР		Л.В. Куклина
_____ Наименование БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент кафедры туризма и гостиничного дела		Т.Ю. Крамарова
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.