

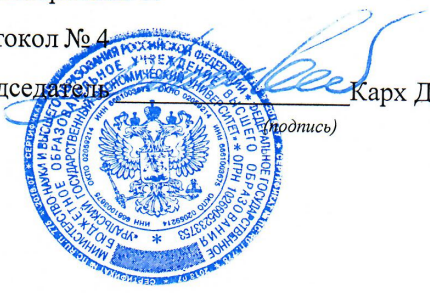
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце: ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 28.05.2026 15:43:58  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8c0b5c507a9551e00f

**Одобрена**  
на заседании кафедры

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

27.11.2025 г.  
протокол № 10  
Зав. кафедрой Радыгина Е.Г.

**Утверждена**  
Советом по учебно-методическим  
вопросам и качеству образования  
16 декабря 2025 г.  
протокол № 4  
Председатель Карх Д.А.



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины Барное дело  
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
Профиль Гостиничная и ресторанный деятельность  
Форма обучения очная  
Год набора 2026  
Разработана:  
Доцент, к.т.н.  
Старовойтова Я.Ю.

Екатеринбург  
2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>4</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>4</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>8</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>9</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>10</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)
---------	---

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения учебной дисциплины «Барное дело» является формирование компетенций, образующих необходимый уровень владения теоретическими и методическими основами организации работы баров различных типов и инструментов, способствующих их эффективному применению.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 3						
Экзамен	180	64	32	32	89	5

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ИД-1.ПК-3 Знать: Спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий
	ИД-2.ПК-3 Уметь: Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.
	ИД-3.ПК-3 Иметь навыки: Разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч. зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
<b>Семестр 3</b>		153					
Тема 1.	История барного дела и специфика оказания услуг в контексте барного дела	55	6	10		39	
Тема 2.	Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров. Классификация баров согласно ГОСТ. Спецификация услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий	18	8	10			
Тема 3.	Организационно-технологическая структура бара с применением современных технологий оказания услуг	6	2	4			
Тема 4.	Материально-техническая база бара	12	8	4			
Тема 5.	Информационное обеспечение деятельности бара	62	8	4		50	

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
<b>Текущий контроль (Приложение 4)</b>			
Темы 1-5	Тесты	3 теста по 30 вопросов с одним правильным вариантом ответа	5 баллов
Тема 5	Индивидуальное задание	Индивидуальное задание предусматривает решение типовой проблемы в группе	5 баллов
Темы 1-5	Задачи	Решение практической задачи	5 баллов
<b>Промежуточная аттестация(Приложение 5)</b>			
3 семестр (Эк)	Билеты к экзамену	два теоретических вопроса и один практический	5 баллов

## ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. История барного дела и специфика оказания услуг в контексте барного дела Характеристика бара как предприятия общественного питания. История возникновения баров. Современное состояние и тенденции развития баров.</p>
<p>Тема 2. Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров. Классификация баров согласно ГОСТ. Спецификация услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий Барные ассоциации (МАБ, БАР, БАЕ). Классификация и характеристика баров в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007</p>
<p>Тема 3. Организационно-технологическая структура бара с применением современных технологий оказания услуг Классификация и характеристика баров специальной категории. Ассортимент продукции бара. Производственная программа бара.</p>
<p>Тема 4. Материально-техническая база бара Необходимый набор основных и вспомогательных компонентов в баре. Информационное обеспечение деятельности бара: меню бара, карта вин и коктейлей. Правовое обеспечение деятельности баров. Нормативные документы</p>
<p>Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара Требования, предъявляемые к бармену и барбек при обслуживании. Организация рабочего процесса в баре. Совершенствование обслуживания в барах. Стили обслуживания. Оснащение и характеристика оборудования в баре. Барная стойка: назначение, конструктивные особенности, современный дизайн, размещение кассовой машины за стойкой бара.</p>

### 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров. Классификация баров согласно ГОСТ. Спецификация услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий</p> <p>Приготовление и оформление коктейля «Камикадзе»</p>
<p>Тема 3. Организационно-технологическая структура бара с применением современных технологий оказания услуг</p> <p>Приготовление и оформление коктейля «Крестная мать»</p>
<p>Тема 4. Материально-техническая база бара</p> <p>Приготовление и оформление коктейля «Крестный отец»</p>
<p>Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара</p> <p>Приготовление и оформление коктейля «Желтый попугай»</p>

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. История барного дела и специфика оказания услуг в контексте барного дела  
Самостоятельное приготовление коктейля "Попугай"

Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара  
Самостоятельное приготовление и оформление коктейля «Мартини».

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ  
Учебным планом курсовые работы не предусмотрены

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
Размещение материалов в электронном портфолио не предусмотрено

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
Учебным планом выполнение контрольной работы не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
Учебным планом выполнение курсовой работы не предусмотрено

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

### **Основная литература:**

2. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 248 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2082993>

### **Дополнительная литература:**

2. Джум Т. А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство "Магистр", 2024. - 400 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2099068>

3. Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 536 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2122942>

4. Пасько О. В., Автюхова О. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 231 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/538549>

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

**7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену**

- 1) Характеристика бара как предприятия общественного питания. История возникновения баров.
- 2) Современное состояние и тенденции развития баров.
- 3) Барные ассоциации (МАБ, БАР, БАЕ).
- 4) Классификация и характеристика баров в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007
- 5) Классификация и характеристика баров специальной категории.
- 6) Ассортимент продукции бара. Производственная программа бара.
- 7) Необходимый набор основных и вспомогательных компонентов в баре.
- 8) Информационное обеспечение деятельности бара: меню бара, карта вин и коктейлей.
- 9) Правовое обеспечение деятельности баров. Нормативные документы.
- 10) Интерьер и дизайн бара.
- 11) Требования, предъявляемые к бармену и барбек при обслуживании.
- 12) Организация рабочего процесса в баре.
- 13) Совершенствование обслуживания в барах. Стили обслуживания.
- 14) Оснащение и характеристика оборудования в баре.
- 15) Барная стойка: назначение, конструктивные особенности, современный дизайн, размещение кассовой машины за стойкой бара.
- 16) Организация технологического процесса в баре.
- 17) Рабочий процесс приготовления напитков в баре. Методы подготовки напитков.
- 18) Процесс обслуживания в баре. Виды сервиса в процессе обслуживания.
- 19) Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.
- 20) Инвентарь и инструменты бара: виды, назначения.
- 21) Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, емкость. Критерии выбора посуды.
- 22) Организация снабжения баров.
- 23) Культура обслуживания в барах. Оценка культуры обслуживания.
- 24) Особенности управления баром. Функции и методы управления.
- 25) Персонал бара. Организация труда производственного и обслуживающего персонала.
- 26) Характеристика торговой группы помещений бара.
- 27) Виды крепких напитков. Характеристика базовых алкогольных напитков.
- 28) История появления коктейлей. Формула алкогольного коктейля.
- 29) Классификация и характеристика коктейлей.
- 30) Аперитивы и джестивы. Требования, предъявляемые к аперитивам.
- 31) Гарниры и топпинги к коктейлям.
- 32) Характеристика и культура потребления горячих напитков (hot drinks):  
Кофе.
- 33) Характеристика и культура потребления горячих напитков (hot drinks): Чай.
- 34) Характеристика и культура потребления горячих напитков (hot drinks):  
МАТЕ.
- 35) Историческая справка, характеристика и подача: Водка.
- 36) Историческая справка, характеристика и подача: Виски.
- 37) Историческая справка, характеристика и подача: Ром.
- 38) Историческая справка, характеристика и подача: Джин.
- 39) Историческая справка, характеристика и подача: Коньяк и бренди.
- 40) Историческая справка, характеристика и подача: Текила.
- 41) Историческая справка, характеристика и подача: Абсент.

- 42) Историческая справка, характеристика и подача: Вино белое и красное.
- 43) Историческая справка, характеристика и подача: Ликеры и кремы.
- 44) Историческая справка, характеристика и подача: Пунши, Глинтвейны,

Гроги.

**7.3.2. Практическое задание по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену**

**Закрытые вопросы  
ПК-3**

1. Бармен для предприятия - прежде всего:
  1. Официант
  2. Продавец
  3. Менеджер
2. К основным обязанностям бармена относится:
  1. Предотвращение потерь или хищений
  2. Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам
  3. Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря
3. Основной продукт, продаваемый в баре:
  1. Вино
  2. Коктейли
  3. Закуски
4. Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:
  1. Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования
  2. Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин
  3. Оба ответа верны
5. Профессия бармена имеет следующие разряды:
  1. 4-5
  2. 1-3
  3. 2-4
6. Бармен должен обладать следующими качествами:
  1. Аккуратность, отзывчивость, память
  2. Усидчивость, терпеливость, равнодушие
  3. Индифферентность, наблюдательность, бережливость

**Открытые вопросы  
ПК-3**

1. Процесс обслуживания в баре.
2. Виды сервиса в процессе обслуживания.
3. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.
4. Инвентарь и инструменты бара: виды, назначения.
5. Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, емкость.
6. Критерии выбора посуды бара
7. Культура обслуживания в барах.
8. Оценка культуры обслуживания.
9. Особенности управления баром. Функции и методы управления.
10. Организация труда производственного и обслуживающего персонала.