

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

Структурное подразделение Институт физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий



« 19 » 2026 г. Е.А. Журавлева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация работы бара**

По направлению подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение
(по отраслям)

Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Курс – 4 курс (7 семестр / 10 триместр)

Луганск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), и профилю Технология и организация общественного питания очной и заочной форм обучения

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования»» от 21.03.2025 г. № 136н

СОСТАВИТЕЛЬ(И):

Доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат технических наук, доцент Авершина Анастасия Сергеевна

Утверждена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «12» января 2026 г., № 7


Заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования

 Е.И. Киреева

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «14» января 2026 г., № 6

Председатель учебно-методической комиссии
Института физико-математического
образования, информационных
и обслуживающих технологий

 О.В. Давыскиба

СОГЛАСОВАНО:

Директор Департамента образования

 В.В. Савенков

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины – обеспечение студентов необходимыми теоретическими и практическими знаниями по организации работы баров при подготовке специалистов высшей квалификации; формирование компетенции обучающегося по вопросам организации и развития барного дела, изучения новых технологий и форм обслуживания; овладение студентами практических навыков приготовления напитков.

Задачи дисциплины:

- изучение специальных определений, терминов и классификации баров, ассортимента продукции и способов приготовления напитков в винных барах, коктейль-баре, безалкогольном баре, лаунж-баре, пул-баре, диско-баре, лобби-баре;
- изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров;
- ознакомление с техникой подачи напитков, барменским «фрейрингом».

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Организация работы бара» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин подготовки студентов.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются *знания* сущности организации процесса обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства различных типов и классов, *умения* организации процесса обслуживания в ресторанах, барах, кафе, *навыки* проведения банкетов и приемов, осуществления кейтерингового обслуживания.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Банкетный сервис» и служит основой для дальнейшего освоения дисциплин «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты обучения по дисциплине
Общепрофессиональные		
ОПК-8	ОПК-8.1. Демонстрирует знания о понятии, структуре, функции, цели педагогической деятельности, требованиях к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основах и технологиях организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся;	Знает: структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей, культуру потребления и дегустацию вин, напитков, требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков; Умеет: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную

	<p>ОПК-8.2. Осуществляет поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптирует ее к своей педагогической деятельности, использует профессиональные базы данных; применяет отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планирует, организывает и осуществляет самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-8.3. Владеет основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся</p>	<p>программу бара; организовывать работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом, разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции;</p> <p>Владеет: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности, методами составления рецептов с использованием компьютерных технологий, методами разработки производственной программы бара, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производств продуктов питания.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. Структура и содержание учебной дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов / зач. ед.	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка	108 (3 з.е.)	108 (3 з.е.)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего часов), в том числе:	36	12
Лекции	12	4
Семинарские занятия	—	—
Практические занятия	—	—
Лабораторные работы	24	8
Контрольные работы	—	—
Курсовая работа / курсовой проект	—	—
Другие формы организации учебного процесса	—	—
Самостоятельная работа студента (всего часов)	36	87
Форма аттестация	36 экзамен	9 экзамен

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Тема 1 Особенности организации и функционирования баров. Предмет, цель и основные задания изучения курса. Понятие бара, классификация баров. Характеристика разных типов баров.

Тема 2. Материально-техническое обеспечение бара. Торгово-производственные помещения бара и мебель. Оборудование бара, назначение, характеристика. Характеристика посуды и инвентаря. Организация снабжения бара.

Тема 3. Организация работы бара. Обслуживание потребителей. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара. Организация рабочего места бармена. Размещение инвентаря и барной посуды. Подготовка бара к обслуживанию. Порядок составления меню и карт напитков бара. Обслуживание посетителей в барах, новые технологии и формы. Табачный сервис в баре. Заключительный этап обслуживания в баре. Порядок и формы расчета.

Тема 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.

Тема 5. Классификация и методы приготовления смешанных напитков. Классификация смешанных напитков. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков. Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление тонизирующих прохладительных напитков. Приготовление длинных смешанных напитков. Приготовление средних смешанных напитков. Приготовление коротких и горячих смешанных напитков.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
7 семестр / 10 триместр			
1	Тема 1. Особенности организации и функционирования баров	2	2
2	Тема 2. Материально-техническое обеспечение бара	2	—
3	Тема 3. Организация работы бара. Обслуживание потребителей	2	—
4	Тема 4. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства	4	—
5	Тема 5. Классификация и методы приготовления смешанных напитков	2	2
Итого:		12	4

4.4. Практические занятия (не предусмотрены)

4.5. Лабораторные работы

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
7 семестр / 10 триместр			
1	Лабораторная работа №1. Изучение инвентаря, посуды, оборудования	2	—
2	Лабораторная работа №2. Приготовление гарниров и топингов	2	2
3	Лабораторная работа №3. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	2	—
4	Лабораторная работа №4. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков	2	—
5	Лабораторная работа №5. Приготовление длинных смешанных напитков	2	2
6	Лабораторная работа №6. Приготовление средних и коротких смешанных напитков	2	—
7	Лабораторная работа №7. Приготовление горячих смешанных напитков	2	2
8	Лабораторная работа №8. Приготовление напитков для компании	2	2
9	Лабораторная работа №9. Приготовление крастов и слоистых коктейлей	4	—
10	Лабораторная работа №10. Приготовление коктейлей-диджестивов: сауэр, фрозен, со сливками, слоистые коктейли	4	—
Итого:		24	8

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид самостоятельной работы	Объем часов		
			Очная форма	Заочная форма	
7 семестр / 10 триместр					
1	Тема 1. Особенности организации и функционирования баров	Тестовое задание, решение ситуационных задач	6	17	
2	Тема 2. Материально-техническое обеспечение бара	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций	6	17	
3	Тема 3. Организация работы бара. Обслуживание потребителей	Устный опрос	6	17	
4	Тема 4. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	Контрольная работа	6	18	

	импортного и отечественного производства			
5	Тема 5. Классификация и методы приготовления смешанных напитков	Устный опрос, тестовое задание	12	18
Итого:			36	87
	Экзамен	Подготовка к экзамену	36	9

4.7. Курсовые работы (не предусмотрены)

5. Методическое обеспечение, образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

«Мозговой штурм» (мозговая атака) – широко применяемый способ продуцирования новых идей для решения научных и практических проблем. Его цель – организация коллективной мыслительной деятельности по поиску нетрадиционных путей решения проблем.

«Деловая игра» – метод имитации ситуаций, моделирующих профессиональную или иную деятельность путем игры, по заданным правилам. Достижение цели происходит путем принятия групповых и индивидуальных решений.

«Круглый стол» – это метод активного обучения, одна из организационных форм познавательной деятельности учащихся, позволяющая закрепить полученные ранее знания, восполнить недостающую информацию, сформировать умения решать проблемы, укрепить позиции, научить культуре ведения дискуссии.

«Кейс-метод» (кейсовый метод) – метод анализа конкретных ситуаций, который научит студентов работать с большим количеством информационного материала (сортировать его, выделять главное, пользоваться знаниями для решения конкретных задач).

«Ролевой тренинг» является одним из наиболее эффективных методов активного обучения. Более простой, чем другие игровые методы, он требует значительно меньших затрат времени и сил на разработку и проведение занятий. Тренинг в обучении – это многократные тренировки обучаемых с целью отработки у них необходимых навыков и умений, а также важнейших профессиональных качеств.

Проблемное обучение – такая форма, в которой процесс познания учащихся приближается к поисковой, исследовательской деятельности. Успешность проблемного обучения обеспечивается совместными усилиями преподавателя и обучаемых. Основная задача педагога – не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. В сотрудничестве с преподавателем учащиеся «открывают» для себя новые знания, постигают теоретические особенности отдельной науки.

Информационные технологии: использование при проведении теоретических занятий мультимедийных лекций в программе Microsoft PowerPoint; использование электронных образовательных ресурсов.

6. Формы контроля освоения учебной дисциплины.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине в различных формах: написание рефератов, доклады, подготовленные студентами, по основным темам курса, выполнение практических заданий, тестовые задания, зачетные вопросы, экзаменационные билеты.

Промежуточный контроль по результатам освоения дисциплины проходит в форме устного экзамена (включает в себя ответы на теоретические вопросы, подкрепляемые примерами из практики, выполнением практических заданий).

Система оценивания учебных достижений студентов, оценочные средства представлены в фонде оценочных средств к рабочей программе учебной дисциплины (приложении).

7. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания.: Учебник// И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. – Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. – 526 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>

3. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К, 2019. – 180 с. – ISBN 978-5-394-03403-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/85351.html>

4. Власова, Ж. А. Технология приготовления напитков и барное дело : методические указания и рекомендации / Ж. А. Власова. – Владикавказ : Горский ГАУ, 2023. – 248 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/438695>

б) дополнительная литература:

1. Банкеты и приемы [Текст] : [учеб.- метод. комплекс для 43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017 с. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10114>

2. Иванов А. Нормативные документы индустрии питания: справочник /А. Иванов; М.: Ресторанные ведомости, 2010

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Аудиторное оснащение: лекционная аудитория, рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером, рабочие места студентов, канцелярское оснащение учебного процесса.

Лекционные занятия: мультимедийная аудитория: компьютер мультимедиа с прикладным программным обеспечением: проектор, колонки, программа для просмотра видео файлов, система видеомонтажа, электронные презентации по темам дисциплины.

Лабораторные занятия: презентационная техника (компьютер, проектор, экран), банк профессионально-педагогических задач, лаборатория организации ресторанного дела.

В процессе лекционных и лабораторных занятий используется следующее программное обеспечение: программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет; программы, демонстрации видео материалов; программы для демонстрации и создания презентаций.

Преподавание дисциплины предусматривает доступ обучающихся к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которая обеспечивает возможность доступа обучающихся к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

9. Лист дополнений и изменений

[illegible]