Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
_____ А.В. Тюлькин
"27" декабря 2021 г.

Барное дело

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **общего земледелия и растениеводства**

Учебный план Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 80
самостоятельная работа 64

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Недель	16			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Итого ауд.	80	80	80	80
Контактная работа	80	80	80	80
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	144	144	144	144

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ВЯТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Программу составил(и):

к.с.-х.н., Доцент, Старкова Дарья Леонидовна

Рецензент(ы):

к.с.-х.н., Доцент, Стаценко Екатерина Сергеевна

Рабочая программа дисциплины

Барное дело

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 27.12.2021 протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

агрономического факультета Протокол № 7 от "27"декабря 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол № 5а от "27" декабря 2021 г.

Зав. кафедрой _____ к.с.-х.н., доцент Коробицын Сергей Леонидович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Протокол от "__"_____2022 г. № _

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__"_____2023 г. № _

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__"_____2024 г. № _

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__"_____2025 г. № _

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам структуры и организации барного дела, организации банкетов и приемов;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.01
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Химия
2.1.3	-Менеджмент
2.1.4	-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.1.5	-Микробиология
2.1.6	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.7	-Санитария и гигиена питания
2.1.8	-Физиология питания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	-Маркетинг
2.2.3	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.4	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4	Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-4.1	Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-4.2	Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий
ПК-4.3	Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни
ПК-5	Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-5.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания
ПК-5.2	Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни
ПК-5.3	Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве
ПК-5.4	Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории
ПК-5.5	Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Введение, классификация баров и их характеристика						
1.1	Общая информация о барах. /Лек/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

1.2	Основные классы предприятий общественного питания. Характеристика баров по месту расположения. Структура управления баров. В каких местах целесообразно располагать бары. /Лек/	7	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
	Раздел 2. Характеристика торговых помещений и основы организации работы бара						
2.1	Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика /Лек/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.2	Организация работы бара. Обслуживание потребителей в барах. /Лек/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.3	Изучение инвентаря, посуды, оборудования /Лаб/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.4	Классификация баров и их характеристика /Пр/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.5	Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров /Пр/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.6	Интерьер бара. Материалы для отделки бара. Бар при ресторане /Ср/	7	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
2.7	Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье /Ср/	7	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
	Раздел 3. Классификация коктейлей и построение карт						
3.1	Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей /Лек/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
3.2	Карты коктейлей, вин, требования к составлению. Характеристика основных компонентов коктейлей /Лек/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
3.3	Приготовление гарниров и топпингов. /Лаб/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
3.4	Особенности работы бара и техника обслуживания потребителей в барах. /Пр/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
3.5	Хрустальная и стеклянная посуда. Требования, предъявляемые к бармену /Ср/	7	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
3.6	Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда бармена /Ср/	7	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

	Раздел 4. Технология подготовки смешанных напитков						
4.1	Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача /Лек/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
4.2	Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям /Лек/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
4.3	Технология приготовления смешанных напитков /Лаб/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
4.4	Особенности приготовления коктейлей /Пр/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
4.5	Приготовление крастов и слоистых коктейлей /Лаб/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
4.6	Требования для составления карты бара /Пр/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
4.7	Популярные коктейли /Пр/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
4.8	Изучение рецептуры коктейлей на основе водки /Пр/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
4.9	Изучение рецептуры коктейлей с виски /Пр/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
4.10	Изучение рецептуры коктейлей с ромом /Пр/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
4.11	Изучение рецептуры коктейлей с коньяком /Пр/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
4.12	Изучение рецептуры коктейлей с текилой /Пр/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
4.13	Изучение рецептуры коктейлей с джином /Пр/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
	Раздел 5. Способы составления различных видов меню, карты вин, виды сервировке столов при различных видах обслуживания в барах						
5.1	Обслуживание приемов и банкетов /Лек/	7	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

5.2	Охрана труда бармена /Ср/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
5.3	Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара /Пр/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
5.4	Приготовление горячих смешанных напитков /Лаб/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
5.5	Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков /Ср/	7	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
5.6	Обслуживание посетителей на банкетах (прием-коктейль, банкет-чай, подача кофе на банкетах) /Ср/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
5.7	Обслуживание банкетов /Ср/	7	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
5.8	Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями /Ср/	7	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
5.9	Составление карты вин, карты коктейлей. Показатели культуры обслуживания /Ср/	7	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
5.10	/Зачѐ тСОц/	7	10	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	С. В. Калашникова.	История пищевой и перерабатывающей промышленности: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/181785	Воронеж : ВГАУ,, 2015
Л1.2	Т. А. Никифорова.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/159933	Оренбург : ОГУ, 2019.

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Берновский Ю.Н.	Стандарты и качество продукции [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие Режим доступа: https://znanium.com/read?id=156125	М.: ИНФРА-М, 2016
Л2.2	Родионова Л. Я., Ольховатов Е. А., Степовой А. В.	Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие Режим доступа: https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/praktikum-po-tehnologii-bezalkogolnyh-i-alkogolnyh-napitkov-72912081/	, 2018

6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев.	Тестовые задания по дисциплине «Барное дело» учебно-методическое пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/172102	Брянский ГАУ, 2020.
Л3.2	А. Д. Тошев, Г. Б. Хамраева	Барное дело: методические указания	Челябинск : ЮУрГУ, 2015.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана

6.3. Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Консультант Плюс
6.3.1.5	Гарант Аэро
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
6.3.2.2	Справочно-правовая система Гарант
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических, лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным лабораторным занятиям

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер, как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы, обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля

В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

4. Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к зачету с оценкой является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету с оценкой предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

5. Интерактивные формы.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: проведением мастер-класса представителями ведущих организаций в сфере агрофизики, физики почв; коллективным решением творческих задач; разбором конкретной ситуации. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)
Барное дело

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины/модуля «Барное дело» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины/модуля.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой.

ФОС разработан на основании:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания программы бакалавриата Технология продуктов общественного питания;
- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

-. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-4);

- Способен устанавливатьи определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии (ПК-5).

Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы

Код форми-руемой компе-тенции	Начальный	Основной	Заключительный
ПК-4	Введение в технологию продуктов питания	Технология продукции общественного питания Товароведение продовольственных товаров Холодильное и вентиляционное оборудование Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Технология мучных и кондитерских изделий Технология продуктов общественного питания Технология продуктов функционального питания Технология продуктов лечебного и профилактического питания Технология блюд национальной и мировой кухни Барное дело Безалкогольные и алкогольные напитки Продукты питания в отечественной и зарубежной истории История национальной кухни Производственная практика (технологическая практика) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

ПК-5	Техника пищевых производств	Оборудование предприятий общественного питания Технология мучных и кондитерских изделий Специализированное оборудование предприятий общественного питания Технология продуктов общественного питания Технология продуктов функционального питания Технология продуктов лечебного и профилактического питания Технология блюд национальной и мировой кухни Барное дело Безалкогольные и алкогольные напитки Продукты питания в отечественной и зарубежной истории История национальной кухни Производственная практика (технологическая практика) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

ПК-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
Индикаторы	Формулировка индикатора
ПК-4.1.	Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК-4.2.	Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий
ПК-4.3.	Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни
ПК-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии	
ПК-5.1.	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания.
ПК-5.2.	Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни
ПК-5.3.	Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве
ПК-5.4.	Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории

ПК-5.5.	Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Барное дело» при сдаче зачета с оценкой применяется аналитическая четырехбалльная шкала оценивания:

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетво-рительно	удовлетвори-тельно	хорошо	отлично
		Описание показателя			
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Представлены знания только основного материала, но не усвоены его деталей	Твердое знание материала	Высокий уровень усвоения материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся испытывает затруднения при выполнении практических работ	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	Обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий,
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос	Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал
4	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Имеются пропуски занятий, частичная задолженность по текущему контролю знаний	Активная, Задолженность отсутствует	Активная, Задолженность отсутствует

4. 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.

Перечень вопросов к зачету с оценкой по дисциплине
«Барное дело»

1. Общая информация о барах.
2. Основные классы предприятий общественного питания.
3. Характеристика баров по месту расположения.
4. Структура управления баров.
5. В каких местах целесообразно располагать бары.
6. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика.

7. Организация работы бара.
8. Обслуживание потребителей в барах.
9. Изучение инвентаря, посуды, оборудования.
10. Классификация баров и их характеристика.
11. Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров.
12. Интерьер бара.
13. Материалы для отделки бара.
14. Бар при ресторане.
15. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.
16. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.
17. Карты коктейлей, вин, требования к составлению.
18. Характеристика основных компонентов коктейлей.
19. Приготовление гарниров и топпингов.
20. Особенности работы бара и техника обслуживания потребителей в барах.
21. Хрустальная и стеклянная посуда.
22. Требования, предъявляемые к бармену.
23. Форменная одежда обслуживающего персонала.
24. Методы организации труда бармена.
25. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача.
26. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям.
27. Технология приготовления смешанных напитков.
28. Особенности приготовления коктейлей.
29. Приготовление крастов и слоистых коктейлей.
30. Требования для составления карты бара.
31. Изучение рецептуры коктейлей на основе водки.
32. Изучение рецептуры коктейлей с виски.
33. Изучение рецептуры коктейлей с ромом.
34. Изучение рецептуры коктейлей с коньяком.
35. Изучение рецептуры коктейлей с текилой.
36. Изучение рецептуры коктейлей с джином.
37. Изучение рецептуры коктейлей с мартини, ликером и шампанским.
38. Предварительная сервировка стола.
39. Назначение и принципы составления меню.
40. Порядок расположения закусок и блюд в меню.
41. Виды меню.
42. Обслуживание приемов и банкетов.
43. Охрана труда бармена.
44. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара.
45. Приготовление горячих смешанных напитков.
46. Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков.
47. Обслуживание посетителей на банкетах (прием-коктейль, банкет-чай, подача кофе на банкетах.
48. Обслуживание банкетов.
49. Основные способы подачи блюд.
50. Расчет с потребителями.
51. Составление карты вин, карты коктейлей.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении промежуточной аттестации по дисциплине Барное дело проводится в форме зачета с оценкой.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета с оценкой, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения промежуточной аттестации обучающихся. Зачет с оценкой служит формой проверки качества усвоения обучающимся учебного материала лекционных и лабораторных занятий в соответствии с утвержденной программой.

Промежуточная аттестация (экзамен) по дисциплине Барное дело проводится в аудитории в виде опроса по типовым вопросам дисциплины Барное дело. Вопросы составлены таким образом, чтобы в них попали вопросы, контролирующие уровень сформированности заявленной дисциплинарной компетенции. Типовые вопросы для зачета с оценкой по дисциплине приводятся выше в п.4.

В результате проведения зачета с оценкой на основании критериев и показателей оценивания, приведенных в шкале п. 3, обучающемуся выставляется оценка согласно шкалы оценивания, которая заносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося. Оценка «неудовлетворительно» предполагает повторную сдачу зачета с оценкой.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине
Барное дело

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины (модуля) Барное дело и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков в процессе изучения данной дисциплины.

2. Перечень компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля) или программы практики

-. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-4);

- Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии (ПК-5).

3. Банк оценочных средств

Для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины организация и планирование землеустроительных работ используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Тест	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определѐнного типа по теме или разделу. Рекомендуется для оценки знаний и умений обучающихся.

ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Агрономический факультет
Тест
по дисциплине «Барное дело»

Текущий контроль в форме теста предназначен для проверки умений применять полученные знания для решения задач определѐнного типа.

Результаты текущего контроля в форме теста оцениваются посредством **четырѐхбальной** шкалы.

Шкала оценивания	Показатели оценивания
Отлично	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся верно отвечает на все задания тестов
Хорошо	оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся совершает 1-2 ошибки при выполнении заданий тестов
Удовлетворительно	оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся верно отвечает на половину заданий тестов
Неудовлетворительно	оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся отвечает менее чем на половину тестовых заданий

Типовые задания для тестирования при проведении текущего контроля.

Вопрос № 1. Бармен для предприятия - прежде всего
А) Официант
Б) **Продавец**
В) Менеджер
Вопрос № 2. В своей производственной деятельности бармен непосредственно подчиняется
А) Главному бухгалтеру
Б) **Заведующему баром/метрдотелю ресторанной службы**
В) Руководителю отдела кадров
Вопрос № 3. Является ли бармен материально ответственным лицом:
А) Нет
Б) Затрудняюсь ответить
В) **Да**
Вопрос № 4. К основным обязанностям бармена относится:
А) **Предотвращение потерь или хищений**
Б) Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам

В) Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря
Вопрос № 5. Основной продукт, продаваемый в баре:
А) Вино
Б) **Коктейли, алкогольные, безалкогольные и слабоалкогольные напитки**
В) Закуски
Вопрос № 6. Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:
А) Несохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования
Б) Отпуск блюд, напитков и др. без применения контрольно-кассовых машин
В**) Оба ответа верны**
Вопрос № 7. Профессия бармена имеет следующие разряды:
А) 4-5
Б) 1-3
В) **3-5**
Вопрос № 8. Бармен должен обладать следующими качествами:
А) **Аккуратность, отзывчивость, память**
Б) Усидчивость, терпеливость, равнодушие
В) Индифферентность, наблюдательность, бережливость
Вопрос № 9. Во время работы бармену запрещается:
А) Слушать и поддерживать разговор с клиентами
Б) **Пользоваться одеколоном или духами с сильным запахом**
В) Не дожидаясь специальной просьбы, помогать гостям
Вопрос № 10. Бармену необходимо иметь знания в области психологии обслуживания в части:
А) Этикет и манера поведения
Б) Причин возникновения конфликтных ситуаций и путей их разрешения
В) **Оба ответа верны**
Вопрос № 11. В какой момент стоит убирать пустой бокал клиента:
А) Перед тем, как подать счет
Б) До того, как клиент получит следующий напиток
В) **После того, как клиент уйдет из бара**
Вопрос № 12. В какой момент подается счет:
А) После уборки пустого бокала
Б) После принятия заказа
В) **Только по просьбе клиента**
Вопрос № 13. Двумя принципиальными стимулами, мотивирующими поведение бармена, являются:
А) **Рентабельность бара и удовольствие клиентов**
Б) Личная материальная выгода и престиж профессии
В) Карьерный рост и личный авторитет
Вопрос № 14. Для разрешения конфликтной ситуации бармен должен:
А) Не участвовать в конфликте, отстраниться
Б) Попросить недовольного клиента покинуть помещение бара
В) **Сохранять спокойствие; не унижаясь извиниться**
Вопрос № 15. При обслуживании сильно опьяневшего клиента недопустимо:
А) Уменьшать дозу алкоголя
Б) **Отказаться от заказа**
В) Обслуживать наравне с остальными клиентами
Вопрос № 16. Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:
А) Шейкер
Б) **Стрейнер**
В) Джиггер
Вопрос № 17. Мерной посудой являются:
А) Риммер, джаг
Б) **Джиггер, унцовка**
В) Стрейнер, шейкер
Вопрос № 18. Объем бокала Мартини составляет:
А) 25-60 мл.
Б) 250-500 мл.
В) **90-160 мл.**
Вопрос № 19. Для подачи тропических коктейлей используют бокал:
А) **Харрикейн**
Б) Шампань флюте
В) Мадерная рюмка
Вопрос № 20. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:

А) Стрейнер
Б) Стеклянная посуда
В) **Совок**
Вопрос № 21. Блендер используют для приготовления коктейлей:
А) **Из легко смешиваемых алкогольных напитков**
Б) С фруктами и большим содержанием льда
В) Оба ответа верны
Вопрос № 22. Метод приготовления коктейлей СТИР предполагает использование следующего барного инвентаря:
А) **Смесительный стакан**
Б) Шейкер
В) Питьевой бокал
Вопрос № 23. Для охлаждения посуды нельзя:
А) Помещать посуду в холодильник
Б) **Мыть стакан холодной водой**
В) Засыпать в бокалы лед
Вопрос № 24. Для нагревания стеклянной посуды нельзя:
А) Ставить на открытый огонь
Б) Наполнять бокалы горячей водой
В) Нагревать паром из кофеварки
Вопрос № 25. Какова зависимость между крепостью алкогольного коктейля и объемом стеклянной посуды, в
которой он подается:
А) Зависимость отсутствует
Б) Коктейли с большим содержанием алкоголя подают в объеме от 100 до 200 мл и более, смешанные напитки, содержащие в своем составе небольшое количество алкогольных компонентов, - в объеме от 50 до 100 мл
В) **Коктейли с большим содержанием алкоголя подают в объеме от 50 до 100 мл, смешанные напитки, содержащие в своем составе небольшое количество алкогольных компонентов, - в объеме от 100 до 200 и более**
мл
Вопрос № 26. Для приготовления коктейля «Дайкири» используется ингредиент:
А) Текила
Б) Канадский виски
В) **Светлый ром**
Вопрос № 27. В общем объеме коктейля основа (напиток, определяющий тип коктейля) должна составлять:
А) Более 30%
Б) Более 50%
В) Более 90%
Вопрос № 28. К «смягчающим» добавкам для приготовления коктейля относятся:
А) Французские и итальянские вермуты
Б) **Сахар, сливки, яйца**
В) Апельсиновый, лимонный соки
Вопрос № 29. Виски является основой коктейля:
А) Маргарита
Б) Мартини
В) **Манхэттен**
Вопрос № 30. Подогретое вино со специями называется:
А) Пунш
Б) **Глинтвейн**
В) Грог
Вопрос № 31. Соевый соус, применяемый как вкусовая добавка в процессе приготовления коктейля, называется:
А) Вотчестер
Б) Табаско
В) Апельсиновая горечь
Вопрос № 32. Какой лед используют для приготовления коктейлей с фруктами, игристых, крюшонов и других
напитков, приготавливаемых сравнительно большими порциями:
А) **Куски льда величиной с грецкий орех**
Б) Мелкодробленый лед (лед-фрапе)
В) Лед не добавляют
Вопрос № 33. Чтобы не испортить коктейль чрезмерным количеством «смягчающих добавок», нужно

придерживаться ограничения:
А) На одну порцию напитка следует брать не более 1 яйца
Б) **На одну порцию напитка следует брать не более половины яйца**
В) На одну порцию напитка следует брать не более 2 яиц
Вопрос № 34. Напиток «Пусс кафе» (Poussecafe) представляет собой:
А) Кофейный ликер
Б) Кофе эспрессо с коньяком
В) Многослойный напиток из разноцветных ликеров, подаваемых к кофе
Вопрос № 35. Яблочная водка, которую готовят в Нормандии из яблочного вина, называется:
А) Calvados
Б) Campari
В) Curacao
Вопрос № 36. Коктейль из 20 мл джина, 20 мл ликера CurasaoTriplesec, 40 мл апельсинового сока, 10 мл сливок, 1 яичного желтка и тертого мускатного ореха называется:
А) Ампир (EMPIRE)
Б) Апельсиновый флип (ORANGENFLIP)
В) Классический перно (PERNOD KLASSISCH)
Вопрос № 37. Коктейль «Манхеттен» относится к группе:
А) Классический шотдринк
Б) Фруктовый физ
В) Терпкий круст
Вопрос № 38. Правило приготовления слоистых коктейлей гласит:
А) **Первым вливают алкогольный напиток большей плотности**
Б) Первым вливают алкогольный напиток меньшей плотности
В) Первым вливают алкогольный напиток наибольшего объема независимо от плотности
Вопрос № 39. Ароматные тонизирующие напитки, приготавливаемые из спиртованных плодово-ягодных соков, сахарного сиропа, лимонной кислоты, спирта-ректификата высшей очистки, называются:
А) Глинтвейн
Б) Грог
В) Пунш
Вопрос № 40. Утоляющие жажду нежно-сладкие лонгдринки, в которых наряду с крепкими спиртными напитками почти всегда содержится имбирный эль, называются:
А) Кулер (cooler)
Б) Пунш
В) Слинг (sling)

5. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Текущий контроль для оценивания компонентов дисциплинарных частей компетенций в формах, приведенных в таблице п.3, в виде тестирования. Результаты оценивания по 4х-балльной шкале заносятся в журнал преподавателя и учитываются в оценке при проведении промежуточной аттестации по дисциплине Барное дело в виде зачета с оценкой.

Шкала и критерии оценки приведены в таблице раздела «Тест» текущего контроля ФОС.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО дисциплине

Барное дело

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	А-109 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus исвободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	А-204 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 3 весов, 2 термостата ТПС-1, 15 микроскопов, сушильный шкаф, раздаточный материал полевых культур.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	А-204 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 3 весов, 2 термостата ТПС-1, 15 микроскопов, сушильный шкаф, раздаточный материал полевых культур.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	А-204 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 3 весов, 2 термостата ТПС-1, 15 микроскопов, сушильный шкаф, раздаточный материал полевых культур.
Помещение для самостоятельной работы.	Б-202Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение 4

Перечень
периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
«Барное дело»

Наименование	Наличие доступа
Пищевая промышленность: ежемес. науч.-техн. журн. / учредитель Изд-во "Пищевая промышленность"	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ