

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.04.2026 10:49:52

Уникальный программный ключ:

fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfd603f94388008e29877a6bcbf5

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики, управления и юриспруденции
Кафедра управления и бизнес - информатики**



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе
[Signature] / Г.П. Узунова
«02» февраля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины

БАРНОЕ ДЕЛО

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника

Бакалавр

Для всех

форма обучения

Симферополь 2026

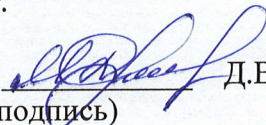
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 10470 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 09.09.2020 № 59723) с изменениями и дополнениями

Программу составил Моторина Д.В.

Рабочая программа дисциплины «Барное дело» утверждена на заседании кафедры управления и бизнес-информатики

Протокол № 6 от 29.01.2026 г.

Заведующий кафедрой

 Д.В. Моторина
(подпись)

Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины
Б1.В. ДВ.04.01	БАРНОЕ ДЕЛО
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины «Барное дело» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для организации и ведения профессиональной деятельности в сфере барного сервиса, а также развитие компетенций, обеспечивающих успешную работу в условиях современного рынка услуг общественного питания.
Место дисциплины в структуре ОПОП	Дисциплина «Барное дело» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Руководитель предприятия питания».
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-1: Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Содержание дисциплины	Тема 1. Введение в барное дело. История и современность Тема 2. Организация работы бара Тема 3. Барное оборудование и инвентарь Тема 4. Барная продукция и ассортимент Тема 5. Основы миксологии и флейринга Тема 6. Барная карта и её разработка Тема 7. Сервис и психология общения в баре Тема 8. Контроль и учёт в баре Тема 9. Законодательные и санитарные требования Тема 10. Маркетинг и продвижение бара Тема 11. Организация мероприятий в баре Тема 12. Профессиональное развитие бармена Тема 13. Контроль качества и аудит барной деятельности
Общая трудоемкость дисциплины	Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (144 часов)
Форма промежуточной аттестации	Зачет

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	5
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5. Контроль качества освоения дисциплины	12
6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	12
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	13
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	13
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	13
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	14
11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине	14
Приложение к РПД.	15

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата

Целью изучения дисциплины «Барное дело» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для организации и ведения профессиональной деятельности в сфере барного сервиса, а также развитие компетенций, обеспечивающих успешную работу в условиях современного рынка услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ПК-1.1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции</p> <p>ПК-1.2 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции</p> <p>ПК-1.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ПК-1.4 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В. ДВ.04.01. «Барное дело» относится к обязательной части блока 1. «Дисциплины (модули)» учебного плана ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «барное дело» изучается обучающимися очной формы обучения в 8 семестре, очно-заочной формы обучения – в 9 семестре.

При изучении данной дисциплины обучающийся использует знания, умения и навыки, которые сформированы в процессе изучения предшествующих дисциплин: «микроэкономика», «макроэкономика», «менеджмент», «психология общения».

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Для очной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 144 часов

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоёмкость дисциплины	144
Контактная работа	44
Аудиторная работа (всего):	44
Лекции	28
Семинары, практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	100
зачет	-

Для очно-заочной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 144 часов

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоёмкость дисциплины	144
Контактная работа	34
Аудиторная работа (всего):	34
Лекции	22
Семинары, практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	110
Зачет	-

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Разделы дисциплины и трудоёмкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ тем ы	Наименование темы	Всего		Количество часов					
		ОФО	ОЗФО	Аудиторная работа				Внеаудит. работа	
				Лекции		Практическ.		Самост. работа	
				ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО	ДФО	ОЗФО
1	Введение в барное дело. История и современность	12	14	2	2	2	2	8	8
2	Организация работы бара	14	10	2	-	-	-	10	8

3	Барное оборудование и инвентарь	12	14	2	2	2	2	8	8
4	Барная продукция и ассортимент	14	12	2	2	-	-	6	8
5	Основы миксологии и флейринга	12	10	2	-	-	-	8	8
6	Барная карта и её разработка	12	14	2	2	2	2	8	8
7	Сервис и психология общения в баре	12	14	2	2	2	2	8	8
8	Контроль и учёт в баре	14	10	2	2	-	-	8	8
9	Законодательные и санитарные требования	12	14	2	2	2	2	8	8
10	Маркетинг и продвижение бара	12	12	2	2	2	-	6	8
11	Организация мероприятий в баре	12	12	2	2	2	-	8	10
12	Профессиональное развитие бармена	10	10	2	2	-	2	8	10
13	Контроль качества и аудит барной деятельности	12	14	4	2	2	-	6	10
	Всего по дисциплине	144	144	28	22	16	12	100	110
	зачет	+	+						
	Итого	144	144	28	22	16	12	100	110

4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам (темам)

Тема 1. Введение в барное дело. История и современность

Этимология термина «барное дело». Понятие и сущность профессии бармена. Исторические этапы развития барной культуры: от античных таверн до современных баров. Эволюция коктейльной культуры: ключевые эпохи, знаковые личности и заведения. Роль бара в индустрии гостеприимства, туризма и общественного питания. Взаимосвязь дисциплины «Барное дело» с другими профессиональными модулями: ресторанный сервис, гостиничное дело, психология общения, экономика и управление.

Тема 2. Организация работы бара

Принципы, задачи и функции барной деятельности: обслуживание, приготовление напитков, учёт, контроль, развитие. Классификация баров по типу (классический, коктейльный, винный, пивной, спортивный, тематический), по формату обслуживания (стационарный, мобильный, рор-уп). Внутренняя среда бара: структура персонала, корпоративная культура, стандарты обслуживания. Внешняя среда: взаимодействие с поставщиками, конкурентами, контролирующими органами. Особенности развития барной индустрии в России: традиции, современные тренды, законодательные аспекты.

Тема 3. Барное оборудование и инвентарь

Классификация и назначение основного и вспомогательного оборудования: шейкеры (бостонский, кобблер), джиггеры, стрейнеры, мадлеры, барные ложки, дозаторы, блендеры, кофемашины, льдогенераторы. Организация рабочего места бармена: эргономика, техника безопасности, санитарные требования. Уход за оборудованием: чистка, дезинфекция, профилактика поломок.

Тема 4. Барная продукция и ассортимент

Классификация напитков: алкогольные (крепкие спиртные напитки, ликёры, вина, пиво), безалкогольные (соки, воды, сиропы). Характеристика основных групп напитков: происхождение, технология производства, органолептические свойства. Формирование ассортимента бара: анализ спроса, сезонность, тренды. Правила хранения напитков: температурный режим, влажность, сроки годности.

Тема 5. Основы миксологии и флейринга

Миксология как наука о смешивании напитков: история, основные техники (шейк, стир, билд, бленд, мадл). Классические коктейли: рецепты, история создания, правила подачи. Современные тенденции в миксологии: молекулярные коктейли, локальные ингредиенты. Флейринг: история шоу-барменства, техника безопасности, базовые элементы жонглирования бутылками и аксессуарами.

Тема 6. Барная карта и её разработка

Структура барной карты: классификация напитков (аперитивы, дижестивы, лонг-дринки), описание позиций (ингредиенты, крепость, объём). Принципы ценообразования: расчёт себестоимости, наценка, анализ конкурентной среды. Управление ассортиментом: ротация позиций, ввод новинок, анализ продаж и рентабельности.

Тема 7. Сервис и психология общения в баре

Стандарты обслуживания гостей: приветствие, приём заказа, подача напитков и закусок. Психология общения с гостями: типы клиентов, работа с возражениями, разрешение конфликтных ситуаций. Этика и имидж бармена: внешний вид, профессиональная лексика, манеры поведения.

Тема 8. Контроль и учёт в баре

Организация учёта продукции: приход товара по накладным, списание порчи и боя. Инвентаризация: виды (плановая, внеплановая), методы проведения. Анализ потерь: причины (перелив, недолив), методы минимизации издержек.

Тема 9. Законодательные и санитарные требования

Законодательство РФ в сфере оборота алкогольной продукции: лицензирование, возрастные ограничения. Санитарные нормы для предприятий общественного питания (СанПиН): требования к помещению, персоналу, оборудованию. Ответственность за нарушение стандартов: административная и уголовная ответственность.

Тема 10. Маркетинг и продвижение бара

Разработка маркетинговой стратегии: позиционирование бара на рынке, определение целевой аудитории. Инструменты продвижения: акции («счастливые часы», дегустации),

мероприятия (тематические вечеринки), работа с социальными сетями и блогерами. Программы лояльности для гостей: накопительные карты, бонусы для постоянных клиентов.

Тема 11. Организация мероприятий в баре

Планирование и проведение тематических вечеринок (ретро-вечеринки, коктейльные балы).

Организация мастер-классов по миксологии для гостей. Работа с музыкальными коллективами и артистами: технические райдеры, организация пространства.

Тема 12. Профессиональное развитие бармена

Карьерные траектории в индустрии гостеприимства: от линейного бармена до управляющего или владельца заведения. Участие в профессиональных конкурсах и чемпионатах по миксологии и флейрингу (например, Diageo World Class). *Непрерывное обучение*: курсы повышения квалификации, стажировки в ведущих барах мира.

Тема 13. Контроль качества и аудит барной деятельности

Организация внутреннего контроля качества: проверка соблюдения рецептур, стандартов подачи напитков. Аудит работы бара: ревизия ассортимента, анализ финансовых показателей (выручка, средний чек). Работа с обратной связью: анализ отзывов гостей на онлайн-площадках и в книге жалоб.

4.3. Темы практических занятий

<p>Тема 1. Введение в барное дело. История и современность</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Сущность, содержание и определение барного дела. 2) Концепции барного дела 3) Основные понятия (категории) барного дела 4) Комплекс барного дела 5) Принципы, цели и задачи барного дела 6) Основные функции барного дела 7) Внутренняя и внешняя среда барного дела 8) Виды барного дела и их характеристика.
<p>Тема 2. Организация работы бара</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Система барного дела 2) Источники вторичной информации барного дела 3) Методы сбора первичной информации барного дела 4) Исследование среды предприятия
<p>Тема 3. Барное оборудование и инвентарь</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Сегментирование рынка: сущность, назначение, принципы. 2) Критерии (переменные) сегментирования. 3) Оценка и выбор целевых сегментов. 4) Сущность позиционирования товара. <p>Стратегии позиционирования товара на рынке</p>
<p>Тема 4. Барная продукция и ассортимент</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Содержание товарной политики предприятия 2) Понятие товара и услуги, классификация товаров 3) Жизненный цикл товара: сущность и виды 4) Сущность понятия «новый товар». 5) Алгоритм планирования новых товаров. 6) Методы генерирования новых идей 7) Внедрение новых товаров на рынок и его этапы.

<p>Тема 5. Основы миксологии и флейринга</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Сущность и роль ценовой политики. 2) Алгоритм расчета цен барного дела 3) Факторы, влияющие на уровень цен. 4) Выбор и реализация ценовой стратегии фирмы. 5) Ценообразование, ориентированное на издержки производства. 6) Ценообразование, ориентированно на потребительский спрос и на конкурентную ситуацию. 7) Ценообразование, основанное на географии реализации товара. 8) Непрямые методы маркетингового ценообразования.
<p>Тема 6. Барная карта и её разработка</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Сущность политики распределения барного дела 2) Природа каналов товародвижения. 3) Алгоритм формирования каналов товародвижения. 4) Рыночные посредники и их функции. 5) Социально-экономическая сущность оптовой и розничной торговли. 6) Организационные формы оптовой торговли. 7) Особенности маркетинговых решений розничных торговцев.

4.4. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Введение в барное дело. История и современность</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность, содержание и определение барного дела. 2. Этапы развития барной культуры и индустрии гостеприимства. 3. Основные понятия и категории барного дела (бар, бармен, миксология, коктейль). 4. Структура и организация работы современного бара.
<p>Тема 2. Организация работы бара</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы, цели и задачи работы бара. 2. Основные функции персонала бара (бармен, официант, менеджер). 3. Внутренняя и внешняя среда бара (оборудование, поставщики, конкуренты). 4. Виды баров и их характеристика (классический, спортивный, коктейльный, паб).
<p>Тема 3. Барное оборудование и инвентарь</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность и система классификации барного инвентаря. 2. Основные виды оборудования (шейкеры, стрейнеры, джиггеры, блендеры). 3. Методы и правила использования инвентаря. 4. Санитарные нормы и уход за оборудованием.
<p>Тема 4. Ассортимент бара. Алкогольные и безалкогольные напитки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сегментирование ассортимента напитков: сущность, назначение. 2. Оценка и выбор поставщиков напитков. 3. Сущность позиционирования напитков в барной карте. 4. Стратегии формирования ассортимента (по типу заведения, целевой аудитории).
<p>Тема 5. Барная посуда и подача напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Потребитель на рынке барных услуг: функции, виды поведения. 2. Модель поведения гостя в баре. 3. Процесс принятия решения гостем о заказе напитка. 4. Типы гостей и особенности обслуживания.
<p>Тема 6. Технология приготовления напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Содержание барной товарной политики (ассортимент, стандарты). 2. Понятие напитка, классификация (коктейли, аперитивы, дигестивы). 3. Жизненный цикл напитка в баре (популярность, ротация). 4. Брендинг напитков и работа с торговыми марками.
<p>Тема 7. Барная ценовая политика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность и роль ценовой политики бара. 2. Алгоритм расчёта стоимости напитков.

<ul style="list-style-type: none"> 3. Факторы, влияющие на уровень цен (себестоимость, спрос, конкуренция). 4. Выбор и реализация ценовой стратегии бара.
<p>Тема 8. Методы ценообразования в баре</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Ценообразование, ориентированное на издержки. 2. Ценообразование с учётом спроса и конкурентной ситуации. 3. Ценообразование по географии реализации (бар, доставка). 4. Непрямые методы ценообразования (акции, комбо-предложения).
<p>Тема 9. Коммуникационная политика бара</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Сущность маркетинговой политики коммуникаций в баре. 2. Коммуникационный процесс: взаимодействие с гостями. 3. Понятие комплекса маркетинговых коммуникаций для бара (реклама, PR, акции).
<p>Тема 10. Реклама и продвижение бара</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Сущность рекламы в барной индустрии. Основные носители (соцсети, наружная реклама). 2. Процесс создания рекламного обращения для бара. 3. Рекламные агентства и их роль в продвижении бара. 4. PR как элемент комплекса продвижения бара (мероприятия, публикации).
<p>Тема 11. Организация обслуживания и сервис в баре</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Сущность сервисной политики бара. 2. Природа каналов обслуживания гостей (барная стойка, столики, доставка). 3. Алгоритм формирования стандартов обслуживания. 4. Функции персонала в процессе обслуживания.
<p>Тема 12. Управление качеством обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Планирование стандартов сервиса в баре. 2. Вертикальная и горизонтальная организация работы персонала. 3. Специальные стратегии обслуживания (VIP-гости, банкеты).
<p>Тема 13. Организация и контроль деятельности бара</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Стратегическое планирование развития бара. 2. Маркетинговые стратегии для бара (привлечение гостей, удержание). 3. Организация работы бара: структура, должностные инструкции. 4. Контроль качества напитков, обслуживания и санитарии.

5. Контроль качества освоения дисциплины

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Форма проведения промежуточной аттестации – зачет.

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложении к РПД

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Моторина, Д. В. Банковское дело: учебное пособие: опорный конспект лекций / Д. В. Моторина. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2024. — 104 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144284.html>

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Коростелева, О. Н. Экономика предприятий общественного питания : методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания / О. Н. Коростелева, А. А. Кузьмицкая. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2024. — 89 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/147616.html>

2. Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. — Казань : Издательство КНИТУ, 2025. — 184 с. — ISBN 978-5-7882-2971-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/121006.html>

3. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2026. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

б) дополнительная литература:

1. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2559-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100544.html>

2. Завгородняя, Л. М. Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. М. Завгородняя, М. А. Шадрин, М. С. Есипова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2023. — 151 с. — ISBN 978-5-8149-3385-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124848.html>

3. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2023. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.html>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационно-правовой портал «Гарант»: официальный сайт. — URL: <http://www.garant.ru> — Текст: электронный.

2. Цифровой образовательный ресурс «IPRsmart»: официальный сайт. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/> — Текст: электронный.

3. Научный журнал «Молодой ученый»: официальный сайт. - URL: <https://moluch.ru/> - Текст: электронный

4. Российский журнал организации общественного питания: официальный сайт. - URL: <https://rjm.spbu.ru/> - Текст: электронный

5. Управление Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и г. Севастополю: официальный сайт. - URL: <https://crimea.gks.ru/> - Текст: электронный

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При проведении лекций, семинарских (практических) занятий, самостоятельной работе обучающихся применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения обучающихся в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и обучающиеся) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

- творческое задание. Выполнение творческих заданий требует от обучающегося воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода;

- групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

В ходе освоения дисциплины при проведении контактных занятий используются следующие формы обучения, способствующие формированию компетенций: лекции-дискуссии; кейс-метод; решение задач; ситуационный анализ; обсуждение рефератов и докладов; разработка групповых проектов; встречи с представителями государственных и общественных организаций.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение:

*программы, обеспечивающие доступ в сеть «Интернет» (например, «Google chrome»);

*программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);

*программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Производственно-учебная лаборатория

Оборудование лаборатории:

Весы технические; миксер; блендер настольный; кофемолка; посуда и приборы; производственные столы; мясорубка; стелаж производственный; взбивальная машина; шейкер лабораторный; холодильный шкаф.

Технические средства обучения: компьютер или ноутбук с лицензионным программным обеспечением; интерактивная доска и проектор, либо проектор и экран.