

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.02 Барное дело

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

формирование компетенций, направленных на формирование у студентов знаний, практических навыков и умений в

1.2. Задачи:

- изучение специальных определений, терминов и классификации баров, ассортимента продукции и способов приготовления напитков в винных барах, коктейльбаре, 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;
- формирование практических навыков использования барного оборудования, приготовления и подачи напитков;
- обеспечение студентов знаниями по характеристикам, технологии приготовления и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков; - ознакомление с техникой подачи напитков, барменским «фрейрингом»

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-1 : Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1 : Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2 : Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3 : Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Семестр	Часов	Прак. подг.
1.1	<p>Тема 1. Классификация баров, назначение, характеристика. Краткое содержание: Торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика, планировочные решения, комплексные решения интерьера, вентиляция, оснащения; барная стойка: понятие, назначения, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение кассовой машины. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформлению заявок на продукцию бара; Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды.</p> <p>Знать: назначение и характеристику баров; современные компьютерные системы для расчета с потребителями, автоматизированный учет и контроль поступающей выручки, оформление заявок на продукцию бара;</p> <p><i>/Лек/</i></p>	8	2	0
1.2	<p>Тема 1. Классификация баров, назначение, характеристика. Краткое содержание: Торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика, планировочные решения, комплексные решения интерьера, вентиляция, оснащения; барная стойка: понятие, назначения, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение кассовой машины. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформлению заявок на продукцию бара; Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды.</p> <p>Знать: назначение и характеристику баров; современные компьютерные системы для расчета с потребителями, автоматизированный учет и контроль поступающей выручки, оформление заявок на продукцию бара;</p> <p>Уметь: использовать современные компьютерные системы для расчета с потребителями; вести контроль поступающей выручки.</p> <p>Владеть: автоматизированным учетом, оформлению заявок на продукцию бара.</p> <p><i>/Ср/</i></p>	8	4	0

1.3	<p>Тема 2. Материально-техническая база обслуживания Краткое содержание: Оборудование бара: виды, назначения, рациональное размещение; оснащение кофемолками, кофеварочными аппаратами, ледогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратами для смешения сиропов с газом и водой, посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималками; Посуда бара: виды, ассортимент, форма, емкость. Критерии выбора посуды для бара с учетом его специализации, класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности до комплектации; Столовое белье: основные виды, назначение. Инвентарь и инструменты бара: виды, назначения. Требования к мерам объема. Особенности применения европейского и бостонского шейкеров. Знать: оборудование бара применение и назначение. /Лек/</p>	8	2	0
1.4	<p>Тема 2. Материально-техническая база обслуживания Краткое содержание: Оборудование бара: виды, назначения, рациональное размещение; оснащение кофемолками, кофеварочными аппаратами, ледогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратами для смешения сиропов с газом и водой, посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималками; Посуда бара: виды, ассортимент, форма, емкость. Критерии выбора посуды для бара с учетом его специализации, класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности до комплектации; Столовое белье: основные виды, назначение. Инвентарь и инструменты бара: виды, назначения. Требования к мерам объема. Особенности применения европейского и бостонского шейкеров. Знать: оборудование бара применение и назначение. Уметь: применять оборудование для бара по назначению. Владеть: инвентарем и инструментами бара, методом европейского и бостонского шейкеров, требованиями к мерам объема. /Ср/</p>	8	4	0
1.5	<p>Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда. Краткое содержание: Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика. Подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя) назначение. Требования к уборке помещений. Получение столовой посуды, приборов, их отбора, полировка. Получение столового белья. Подготовка к работе инвентаря, мерных инструментов. Проверка исправности оборудования; подготовка рабочего места бармена. Личная подготовка бармена; приемы работы бармена за барной стойкой. Способы охлаждения стаканов для коктейлей. Лед: назначение виды и подготовка. Правила пользования барными инструментами. Знать: Этапы организации обслуживания в баре /Лек/</p>	8	2	0
1.6	<p>Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда. Краткое содержание: Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика. Подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя) назначение. Требования к уборке помещений. Получение столовой посуды, приборов, их отбора, полировка. Получение столового белья. Подготовка к работе инвентаря, мерных инструментов. Проверка исправности оборудования; подготовка рабочего места бармена. Личная подготовка бармена; приемы работы бармена за барной стойкой. Способы охлаждения стаканов для коктейлей. Лед: назначение виды и подготовка. Правила пользования барными инструментами. Уметь: подготавливать рабочее место бармена. Проверять оборудование для бара Владеть: Правилами пользования барными инструментами. Способом охлаждения стаканов для коктейлей. Правильно применять лед и льдогенератор. /Пр/</p>	8	2	0
1.7	<p>Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда. Краткое содержание: Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика. Подготовительный этап: подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя) назначение. Требования к уборке помещений. Получение столовой посуды, приборов, их отбора, полировка. Получение столового белья. Подготовка к работе инвентаря, мерных инструментов. Проверка исправности оборудования; подготовка рабочего места бармена. Личная подготовка бармена; приемы работы бармена за барной</p>	8	5	0

	стойкой. Способы охлаждения стаканов для коктейлей. Лед: назначение виды и подготовка. Правила пользования барными инструментами. Знать: Этапы организации обслуживания в баре Уметь: подготавливать рабочее место бармена. Проверять оборудование для бара. Владеть: Правилами пользования барными инструментами. Способом охлаждения стаканов для коктейлей. Правильно применять лед и льдогенератор. /Ср/			
1.8	Тема 4. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями. Краткое содержание: Элементы, организация и технология обслуживания в барах разных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа. Последовательность подачи блюд и напитков. Завершающий этап обслуживания, порядок и форма расчета с посетителями, отчетность бармена. Знать: технологию обслуживания в барах разных типов и классов, порядок и форма расчета с посетителями. последовательность подачи блюд и напитков. Уметь: встречать гостей, предлагать меню и карты вин, прием и оформление заказа, давать рекомендации в выборе блюд и напитков. Владеть: методом и формой расчета с посетителями, отчетности бармена. /Ср/	8	10	0
1.9	Тема 4. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями. Краткое содержание: Элементы, организация и технология обслуживания в барах разных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа. Последовательность подачи блюд и напитков. Завершающий этап обслуживания, порядок и форма расчета с посетителями, отчетность бармена. Уметь: встречать гостей, предлагать меню и карты вин, прием и оформление заказа, давать рекомендации в выборе блюд и напитков. Владеть: методом и формой расчета с посетителями, отчетности бармена. /Пр/	8	2	0
1.1	Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт. Краткое содержание: Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню в соответствии с тематической направленностью бара. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей. Знать: Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт. Роль сомелье в разработке карты вин. /Лек/	8	2	0
1.2	Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт. Краткое содержание: Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню в соответствии с тематической направленностью бара. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей. Знать: Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт. Роль сомелье в разработке карты вин. Уметь: составлять и оформлять различные виды меню в соответствии с тематической направленностью бара Владеть: картой бара, требованием к информации в меню, картой вин и коктейлей. /Ср/	8	8	0
1.3	Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей- дджестивов, коктейлей-аперитивов. Краткое содержание: Рецептура и способы приготовления коктейлей: техника приготовления, формула коктейля. Гарниры и топпинги. Технологические карты разных коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Совместимость напитков, рецептура и технология производства наиболее широко распространенных аперитивов и освежающих напитков, молочных напитков и	8	10	0

	<p>эгногов, флипов, физов, напитков с фруктами, мороженым, сливками. Приготовление длинных смешанных напитков: хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, Швепс. Приготовление классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-Аперитивов. Знать: Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков, классических коктейлей Уметь: создавать рецептуру и способы приготовления коктейлей: технику приготовления, формулу коктейля. Гарниры и топпинги. Применять технологические карты разных коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Владеть: техникой приготовления, совместимостью напитков, рецептуры и технологии производства различных коктейлей. Техники оформления и подачи коктейлей и напитков. /Ср/</p>			
1.4	<p>Тема 6. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей- дджестивов, коктейлей-аперитивов Рецептура и способы приготовления коктейлей: техника приготовления, формула коктейля. Гарниры и топпинги. Технологические карты разных коктейлей. Оформление и подача коктейлей. 8 Совместимость напитков, рецептура и технология производства наиболее широко распространенных аперитивов и освежающих напитков, молочных напитков и эгногов, флипов, физов, напитков с фруктами, мороженым, сливками. Приготовление длинных смешанных напитков: хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, швепес. Приготовление классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-Аперитивов. Уметь: создавать рецептуру и способы приготовления коктейлей: технику приготовления, формулу коктейля. Гарниры и топпинги. Применять технологические карты разных коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Владеть: техникой приготовления, совместимостью напитков, рецептуры и технологии производства различных коктейлей. Техники оформления и подачи коктейлей и напитков. /Пр/</p>	8	2	0
1.5	<p>Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании. Краткое содержание: Рецептура и способы приготовления коктейлей: Гарниры и топпинги. Технологические карты коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Оформление и подача. Приготовление грогов и тодди, горячие смешанные напитки на основе чая, кофе, Рецептура и способы приготовления напитков для компании: пунши, глинтвейны, крюшоны и сангрия. Знать: Классификация и методы приготовления горячих и холодных смешанных напитков. Рецептуру и способы приготовления коктейлей Уметь: создавать рецептуру и способы приготовления коктейлей: технику приготовления, формулу коктейля. Применять технологические карты. Владеть: техникой приготовления грогов и тодди, горячих смешанных напитков на основе чая, кофе. Рецептурой и способами приготовления напитков для компании. /Ср/</p>	8	15	0
1.6	<p>Тема 7. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании Рецептура и способы приготовления коктейлей: Гарниры и топпинги. Технологические карты коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Оформление и подача. Приготовление грогов и тодди, горячие смешанные напитки на основе чая, кофе, Рецептура и способы приготовления напитков для компании: пунши, глинтвейны, крюшоны и сангрия. Уметь: создавать рецептуру и способы приготовления коктейлей: технику приготовления, формулу коктейля. Применять технологические карты. Владеть: техникой приготовления грогов и тодди, горячих смешанных напитков на основе чая, кофе. Рецептурой и способами приготовления напитков для компании. /Пр/</p>	8	2	0
1.1	<p>Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством</p>	8	0	0

продукции и услуг на предприятиях питания /Зачёт/			
---	--	--	--

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**Зачёт: 8 семестр**

Разработчик программы Ларионова Светлана Евгеньевна



И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

