

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор



А.Р. Набиева

М.П.

« 20 » декабря _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ НАПИТКАМИ
И ЗАКУСКАМИ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ**

**ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

БАРМЕН

КВАЛИФИКАЦИЯ БАРМЕН 5 РАЗРЯДА

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой» - приобретение слушателями знаний обслуживания напитками и закусками за барной стойкой.

1.2. Учебные задачи дисциплины

В соответствии с поставленной целью основными задачами, решаемыми в рамках дисциплины «Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой», являются - с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
 - обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
 - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
 - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
 - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
 - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
 - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
 - производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
 - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
 - оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; соблюдать правила профессионального этикета;
 - соблюдать правила личной гигиены;
- знать:
- виды и классификации баров;
 - планировочные решения баров, буфетов;
 - материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
 - правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
 - характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;

- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостя

3. Формы контроля

Контроль за освоением дисциплины «Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой» осуществляется в форме промежуточного контроля (тестирование) и в форме промежуточной аттестации (зачет).

2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Наименование, содержание и результаты освоения дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание	Результаты освоения	Образовательные технологии
1	Профессия бармен. Стандарты сервиса и требования к профессии	Изучить основы профессии бармен, особенности работы бара, виды баров. Изучить стандарты профессии, стандарты сервиса.	Знать основы профессии бармен, особенности работы бара, виды баров. знать стандарты профессии, стандарты сервиса.	Лекции, практические занятия, семинары
2	Работа в баре. Правила работы с барной продукцией	Изучить требования к открытию/закрытию бара. Изучить оформление акта списания, старт и стоп листов. Изучить правила приемки товара. Изучить работу с накладными	Знать требования к открытию/закрытию бара. Знать оформление акта списания, старт и стоп листов. Знать правила приемки товара. Знать работу с накладными	Лекции, практические занятия, семинары
3	Барная посуда и ее виды	Изучить посуду бара: виды, ассортимент, назначение, форма, емкость	Знать посуду бара: виды, ассортимент, назначение, форма, емкость	Лекции, практические занятия, семинары
4	Инвентарь бара	Изучить инвентарь бара: виды, назначение. Изучить барные аксессуары: назначение, особенности использования. Изучить оформление витрины и барной стойки	Знать инвентарь бара: виды, назначение. Знать барные аксессуары: назначение, особенности использования. Знать оформление витрины и барной стойки Знать инвентарь	Лекции, практические занятия, семинары

		Изучить инвентарь бара: виды, назначение. Изучить барные аксессуары: назначение, особенности использования.	бара: виды, назначение. Знать барные аксессуары: назначение, особенности использования.	
5	Инновационные технологии в обслуживании	Изучить инновационные технологии в обслуживании	Знать инновационные технологии в обслуживании	Лекции, практические занятия, семинары

2.2.Обеспечение содержания дисциплины

Тема 1. Профессия бармен. Стандарты сервиса и требования к профессии.

Занятие 1.

Цель занятия: Формирование знаний о профессии бармена.

1. Ознакомление с профессией бармена.

Занятие 2.

Цель занятия: Формирование знаний об особенностях работы бара.

1.Ознакомление с особенностями работы бара.

Занятие 3.

Цель занятия: Формирование знаний о сервисе и требованиям к профессии.

1.Ознакомление с сервисом и требованиями к профессии.

Тема 2. Работа в баре. Правила работы с барной продукцией.

Занятие 4.

Цель занятия: Формирование знаний об открытии/закрытии бара.

1. Ознакомление с открытием/закрытием бара.

Занятие 5.

Цель занятия: Формирование знаний об акте списания, старт и стоп листах.

1.Ознакомление с актом списания, старт и стоп листами.

Занятие 6.

Цель занятия: Формирование знаний о правилах приемки товара.

1.Ознакомление с правилами приемки товара.

Занятие 7.

Цель занятия: Формирование знаний о работе с накладными.

1.Ознакомление с работой с накладными.

Тема 3. Барная посуда и ее виды.

Занятие 8.

Цель занятия: Формирование знаний о посуде бара: видах, ассортименте, назначении, форме, емкости.

1. Ознакомление с посудой бара: видами, ассортиментом, назначением, формах, емкости.

Занятие 9.

Цель занятия: Формирование знаний о посуде бара: видах, ассортименте, назначении, форме, емкости.

1. Ознакомление с посудой бара: видами, ассортиментом, назначением, формах, емкости.

Занятие 10.

Цель занятия: Формирование знаний о посуде бара: видах, ассортименте, назначении, форме, емкости.

1. Ознакомление с посудой бара: видами, ассортиментом, назначением, формах, емкости.

Цель занятия: Формирование знаний о посуде бара: видах, ассортименте, назначении, форме, емкости.

1. Ознакомление с посудой бара: видами, ассортиментом, назначением, формах, емкости.

Тема 4. Инвентарь бара.

Занятие 12.

Цель занятия: Формирование знаний об инвентаре бара: видах, назначении.

1. Ознакомление с инвентарем бара: видами, назначении.

Занятие 13.

Цель занятия: Формирование знаний о барных аксессуарах: назначении, особенностях использования.

1. Ознакомление с барными аксессуарами: назначении, особенностях использования.

Занятие 14.

Цель занятия: Формирование знаний об оформлении витрины.

1. Ознакомление с оформлением витрины.

Занятие 15.

Цель занятия: Формирование знаний об оформлении барной стойки.

1. Ознакомление с оформлением барной стойки.

Тема 5. Инновационные технологии в обслуживании.

Занятие 16.

Цель занятия: Формирование знаний об инновационных технологиях в обслуживании.

1. Ознакомление с инновационными технологиями в обслуживании.

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

3.1. В процессе освоения дисциплины «Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой» используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- Лекции.
- Практические занятия.
- Устные домашние задания.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- Анализ деловых ситуаций.

- Групповые дискуссии.
- Интерактивные лекции, интерактивные семинары.
- Деловые игры.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература:

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие / Н.Б.Ахрапоткова. –М.: Издательский центр «Академия», 2009. –272 с.
2. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие / В.И.Ермакова. –М.: Издательский центр «Академия», 2012. –272 с.
3. Иванникова Е.И. Барное дело: учебник / Е.И.Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. –М.: Издательский центр «Академия», 2004. –352 с.
4. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень: учебник / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. –М.: Издательский центр «Академия», 2011. –64 с.
5. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: учебное пособие / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. –М.: Издательский центр «Академия», 2005. –352 с.
6. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда / Н.М.Ларионова. –М.: Издательский центр «Академия», 2015. –208с.

4.2. Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников

1. <http://www.horeca.ru/> Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe.
2. <http://www.restorante.com.ru/> Всероссийский портал “Restorante”.
3. <http://restcon.ru/> Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг.
4. <http://restorus.com> Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”.
5. www.new.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.
6. www.restoran.ru Информационно-поисковая система.
7. www.menu.ru Информационно-поисковая система.
8. www.restoranoff.ru Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.
9. www.tehdoc.ru–Охрана труда в России. Система стандартов безопасности труда.
10. <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>. Журнал «Санитария и гигиена».

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина «Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой» обеспечена современным технологическим оборудованием:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- напольный флип-чарт;
- классная доска.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- электроплита, жарочный шкаф;
- кофемолка;
- электрокофеварка, электрочайник;
- электромиксер, взбивальная машина
- низкотемпературный прилавок, холодильные шкафы;
- ледогенератор, сокоохладители

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

5.1. Вопросы к зачету

1 вариант

Молочный напиток «Шоколадный крем»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

2 вариант

Безалкогольный эг-ног «Медовый спас»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

3 вариант

Флип «Австралия»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

4 вариант

Физ «Наслаждение».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

5 вариант

Шербет «Клубничный»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

6 вариант

Коктейль с фруктами, мороженым, сливками «Фруктовый фраппе»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

7 вариант

Хайбол на основе водки «Кровавая Мери».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

7 вариант

Слинг «Бурбон»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

8 вариант

Дейзи «Клюквенный»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

9 вариант

Сэнгэкри «Божественный Сэнгери»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

10 вариант

Джулеп «Мятный джулеп»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

11 вариант

Холодный кофейный напиток «Гляссе».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

12 вариант

Кофейный напиток «Английский».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

13 вариант

Напиток на основе какао «Какао с молоком»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

14 вариант

Пунш «Суздальский».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

15 вариант

Глинтвейн «Застольный».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

16 вариант

Крюшон «Юбилейный».

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

17 вариант

«Текила Сауэр»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

18 вариант

Фрозен «Банановый дайкири»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

19 вариант

Слоистые коктейли «КГБ»

Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.

Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

20 вариант

Коктейли с шампанским «Манго Беллини»
Составить технологическую карту, приготовить и подать клиенту.
Технологическую карту оформить на 1-у и 3 порции.

5.2. Вопросы для тестирования

Среди предложенных вариантов ответов выберите правильный.

1. Музыкальную программу в диско-баре ведет

1. официант
2. дискжокей
3. бармен
4. тамада

2. В винных барах для хранения вин используют

1. винные шкафы
2. лед
3. холодильные камеры
4. вайнкипер

3. Чайный прибор ставят от края стола на _____ см.

1. 1-5
2. 5-10
3. 10-15
4. 15-20

4. Не относится к дегустации вина

1. экспертная
2. конкурсная
3. научная
4. систематическая

5. К алкогольным напиткам относят продукцию, содержащий _____ спирт

1. этиловый
2. пропиловый
3. метиловый
4. технический

6. Дозы _____ г. алкоголя положительно влияют на обмен веществ в организме

1. 100
2. 75
3. 50
4. 25

7. Алкогольный напиток, вырабатываемый путем ректификации сброженного сока сахарного тростника

1. Виски
2. Ром
3. Бальзам
4. Настойка

8. Родиной пива является

1. Канада
2. Австралия
3. Германия
4. Англия

9. Горячее пылающее вино

1. Глинтвейн
2. Ретафии
2. Текила
4. Боули

10. Не является техникой приготовления коктейлей

1. взбалтывание
2. сбразивание
3. перемешивание
4. составление

11. Десертные коктейли подают в высоких прозрачных стаканах объемом 250-300

мл.

1. снифтер
2. шот
3. тутер
4. хайбол

12. Короткие смешанные напитки имеют объем _____ мл.

1. 100
2. 200
3. 150
4. 250

13. Лед из ледогенератора берут

1. руками
2. стаканом
3. совком
4. бокалом

14. Традиционный испанский напиток для компании

1. глинтвейн
2. сангрια
3. сауэр
4. фрозен

15. Коктейль _____ состоящий из ликеров и крепких алкогольных напитков

1. кордиал
2. слоистые
3. ойстеры
4. шутеры

16. Нельзя смешивать в шейкере напиток - ...

1. молоко
2. виски

3. натуральный сок
4. газировку

17. Метод измельчения ингредиентов пестиком для коктейлей называется...

1. билд
2. стир
3. малд
4. шейк

18. Главный компонент коктейлей, но его не добавляют в молочный коктейль - ...

1. сахар
2. фрукты
3. специи
4. лед

19. Напиток, получаемый путем смешивания различных компонентов - ...

1. горячий шоколад
2. натуральный сок
3. коктейль
4. кока-кола

20. Смешанный напиток на основе овощных и цитрусовых соков, способствующих проявлению аппетита -

1. аперитив
2. мультифрукт
3. компот
4. чай с лимоном

21. Сакэ, алкогольный напиток изготавливают из

1. сахара
2. зерна
3. орех
4. риса

22. Содовая вода имеет состав

1. с соком лайма, имеет сладковатый вкус
2. газированный напиток с содержанием углекислого газа
3. газированная вода с экстрактом имбиря
4. газированный напиток на растительной основе

23. Фреш относится к соку

1. натуральному
2. концентрированные
3. свежавыжатые
4. восстановленные

24. Сахарный сироп готовят в соотношении сахар вода

1. 1/4
2. 1/3
3. 1/2
4. 1/1

25. Коктейли группы сауэр состоят из:

1. крепкоалкогольного напитка и ликера
2. крепкоалкогольного напитка, лимонного сока, сахарной пудры
3. крепкоалкогольного напитка и апельсинового сока
4. крепкоалкогольного напитка, лимонного сока и содовой

26. Метод приготовления коктейля Эг-ноги

1. Шейк
2. Билд
3. Бленд
4. Стир

27. Наполнителями являются

1. алкогольные, безалкогольные напитки
2. ароматическая, апельсиновая горечь
3. корица, гвоздика, сахарная пудра
4. Кокосовый, Гренадин сиропы

28. Изысканные густые фруктовые шербеты подают в

1. бокалах
2. креманках
3. чашках
4. блюдцах

29. При отпуске коктейлей со льдом фраппе или микст посуду для подачи заполняют льдом на

1. 1/4
2. 2/4
3. 3/4
4. 4/4

30. Физы в переводе с английского языка означает

1. подогревать
2. шипеть, играть
3. потерять время
4. охлаждать

31. По содержанию сахара(г/л) различают следующие виды игристого вина

1. сухое а) до 20
2. экстра сухое б) до 35
3. сладкое в) до 50
4. полусладкое г) более 50

32. Американские меры жидкости в литрах

1. галлон а) 0,044
2. пинта б) 0,118
3. джилл в) 0,473
4. джиггер г) 3,785

33. Качество коньяка отмечается «звездочками» или начальными буквами английских слов

1. 5 лет а) 3*
2. 4 года б) 6*

3. 3 года в) V.O, V.S.O.P
4. 2 года г) V.V.S.O.PS

- 34. Вино подается к различным блюдам**
1. сладкое шампанское а) мясные блюда
 2. белые вина б) блюда из баранины
 3. красные вина в) десертам
 4. подогретые г) рыбные блюда

Прочитайте внимательно задание. Дайте определение.

35. По уровню обслуживания и видам предоставляемых услуг различают бары классов:

36. Стиль, который подразумевает раскрепощенность и непосредственность бармена _____

37. Дайте определение данному примеру (расшифровать):
 СН=О+ССК+ВАК+Н

- 38. Последовательность откупоривания бутылки ножом-сомелье**
1. протирают горлышко бутылки полотняной салфеткой
 2. ввинчивают штопор
 3. удаляют пробку
 4. острым ножом снимают обертку

- 39. Сервировка стола**
1. положить меню и карты вин
 2. расставить тарелки, разложить приборы
 3. свернуть и разложить салфетки, вазочки с цветами
 4. фужеры, бокалы

- 40. Приветствие гостей**
1. проводить до столика
 2. первым приветствуйте его
 3. идите навстречу прибывшему гостю
 4. помогите раздеться в гардеробе

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары	Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
СД.01	Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	32	32	16		16	X			X	