

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Костромской торгово-экономический колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и технология работы баров

2015 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной профессиональной образовательной программы, рассмотренной областным экспертным советом от 30 августа 2011 г. протокол №3 и утвержденной департаментом образования и науки Костромской области от 31 августа 2011 г. приказ №1462 «Об открытии и закрытии региональных площадок и утверждении примерных основных профессиональных образовательных программ».

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчик:
Жемчужная Е.Е., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и технология работы баров

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и при профессиональной переподготовке кадров в сфере организации обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: как общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- устанавливать признаки предприятий различных типов и классов, анализировать размещение сети предприятий общественного питания;
- готовить, оформлять и отпускать безалкогольные и алкогольные коктейли, смешанные напитки;
- работать с шейкером, блендером;
- владеть методами приготовления коктейлей: “билд”, “стир”, “шейк”, “бленд”;
- оформлять витрину и барную стойку,
- производить расчеты с потребителями, в том числе по кредитным картам;
- соблюдать безопасность труда, правила внутреннего распорядка.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- классификацию типов и классов организаций общественного питания, основные категории производственного персонала;
- назначение, тенденции развития и классификацию баров;
- характеристику торговых помещений баров, требования к их планировке и оформлению;
- особенности оснащения баров оборудованием, посудой, инвентарем;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей бара;
- требования, предъявляемые к подготовке бара для обслуживания потребителей;
- классификацию, рецептуры, технологию приготовления и приёмы оформления коктейлей;
- требования к качеству смешанных напитков;
- основные элементы и правила организации обслуживания в различных барах;

- порядок и формы расчета с потребителями за предоставленные услуги.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **105** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **70** часов;
самостоятельной работы обучающегося **35** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	34
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
в том числе:	
Подготовка рефератов и докладов с презентацией	20
Работа с нормативно-технологической документацией	15
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТЫ БАРОВ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ТЕМА 1. Введение. Основы барного дела	Содержание учебного материала	2	1
	1 Предмет, цели, задачи и структура предмета. Межпредметные связи. Организационные формы проведения занятий. Основные понятия: бар, бармен (barman), барбек (barback), коктейль (cocktail), смешанный напиток. История возникновения, состояние и тенденции развития баров. Бары: назначение, классификация, характеристика, отличительные особенности, принципы размещения, режимы работы, перечень услуг, формы обслуживания. Обслуживающий персонал: бармен, барбек ГОСТ Р 50936-09 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с ГОСТ 50762-2010 «Общественное питание. Классификация предприятий».	1	2
ТЕМА 2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	Содержание учебного материала	10	2
	1 Торговые помещения бара. Мебель. Оснащение барной стойки. Оборудование баров. Барные аксессуары: назначение, особенности использования. Информационное обеспечение деятельности бара. Торговые помещения бара.		
	2 Средства информации: меню, карты вин и коктейлей баров, их виды, назначение. Меню бара: отличительные особенности, правила составления и оформления. Особенности составления и оформления карты вин и коктейлей бара. Роль сомелье в их разработке. Инвентарь и инструменты бара: виды, назначение. Требования к мерам объема		
	Практические занятия	6	3
	Идентификация ассортимента посуды и стекла бара Инвентарь и инструменты для работы бармена Разработка карты вин и коктейлей		3
	Самостоятельная работа обучающихся	5	3

	1. Подготовка презентаций по оснащению баров различной специфики, подбор оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с видом бара и классом обслуживания (по заданию преподавателя). 2. Оформление меню, карты вин и коктейлей бара.		
ТЕМА 3. Классификация и методы приготовления смешанных напитков	Содержание учебного материала	4	2
	1 Смешанные напитки: определение, классификация в зависимости от содержания алкоголя (алкогольные, безалкогольные), исходного объема (длинные “long”, средние “мидл”, короткие “шот”, напитки для компании “party”). Температуры подачи (холодные и горячие “hot); назначения (тонизирующие прохладительные, аперитивы, диджестивы); технологии приготовления и использования специфических компонентов (экзотические и эксклюзивные).		
	Практическое занятие		
	Отработка приемов розлива напитков. Декантация Основные методы приготовления смешанных напитков: shake (шейк), blend (бленд), build (билд), stir (стир).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	2
Подготовка презентаций по флейрингу и фристайлу			
ТЕМА 4. Характеристика компонентов для приготовления коктейлей	Содержание учебного материала	6	2
	1 Основные понятия: композиция, компонент. Композиция - совокупность компонентов, входящих в состав смешанного напитка. Компоненты: виды, назначение. Основные компоненты, их классификация в зависимости от содержания алкоголя. Крепкоалкогольные напитки: водка, текила, джин, виски, ром, коньяк, бренди, граппа, ликеры. Краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и использованию в сочетании с другими компонентами смешанных напитков. Среднеалкогольные напитки: вина столовые, крепленые, ароматизированные. пиво. Краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и участию в построении классических коктейлей. Международная терминология и разновидности пива. Использование в приготовлении коктейлей.		
	2 Безалкогольные напитки: основные виды, рекомендации по использованию в приготовлении		

		смешанных напитков. Вспомогательные компоненты: назначение, виды, классификация по составу и назначению. Смягчающие добавки: молоко, сливки, яйца, сиропы, сауэр-микс, их использование в композициях коктейлей. Добавки, изменяющие органолептические свойства смешанных напитков: ароматические горечи (апельсиновая, биттер, Ангостура), острые соусы (Табаско, Ворчестершир). Пряности и приправы, используемые в приготовлении коктейлей. Фрукты и овощи, используемые для оформления коктейлей		
	3	Формула построения коктейлей. Виды льда. Гарниры. Топпинги.		
	Самостоятельная работа обучающихся		3	3
	Подготовка рефератов по ассортименту алкогольных напитков			
ТЕМА 5. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена	Содержание учебного материала		4	2
	1	Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика.		
	2	Подготовка рабочего места бармена. Порядок размещения посуды, инвентаря, мерных инструментов. Получение с производства (кладовой) необходимого количества продукции (товаров). Подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже. Декантирование вин. Оформление витрины бара. Подготовка меню и карты вин и коктейлей. Личная подготовка бармена, его внешний вид. Требования к форменной одежде, обуви.		
	3	Приемы работы бармена за барной стойкой. Способы охлаждения стаканов для коктейлей. Правила работы с джиггером, мерными емкостями. Лёд: назначение, виды (кубики, фраппе, мист). Элементы фристайла: определение, характеристика. овладение техническими приемами. Приемы разлива напитков “на счет” (спил-стоп). Приемы приготовления коктейлей без льда методом “плейн”, с кубиками льда “он-зе-рокс”.		
	Практические занятия		2	3
1. Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей. 2. Упражнения в использовании различных мер объема, наконечников для бутылок: дозаторов и гейзеров. 3. Подбор бокалов для заказанных напитков, розлив напитков. 4. Освоение техники работы с джиггером.				
Самостоятельная работа обучающихся		2	3	
Подготовка докладов и презентаций по приемам разлива напитков различными методами, по видам декора коктейлей				

ТЕМА 6. Приготовление безалкоголь- ных смешанных напитков	Содержание учебного материала		8	2
	1	Безалкогольные смешанные напитки: определение, назначение, классификация. Отличительные особенности приготовления некоторых групп напитков. Безалкогольные аперитивы: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления безалкогольных аперитивов. Физы: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления фруктово-ягодных физов: клубничного, персикового, вишневого. Флипы: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления классических флипов. Эг-ноги: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления эг-ногов. Коблеры: определение характеристика. Особенности приготовления и оформления фруктово-ягодных коблеров. Нормы выхода, требования к качеству безалкогольных смешанных напитков		
	2	Молочные напитки: определение, виды, характеристика. Особенности приготовления и оформления молочных напитков Напитки с мороженым: определение, характеристика. Особенности приготовления напитков с мороженым: фраппе и айс-кримов.	6	3
	Практические занятия			
	Приготовление и оформление физов, коктейлей с мороженым, молоком, сливками, сиропами, соками, фруктами			
	Самостоятельная работа обучающихся		4	3
	Разработка технологических карт (рецептуры и технология приготовления) безалкогольных коктейлей, реализуемых на предприятиях города в соответствии с их названием.			
ТЕМА 7. Приготовление горячих смешанных напитков	Содержание учебной дисциплины		4	2
	1	Горячие смешанные напитки: определение, классификация. Характеристика напитков "хот дринк": ирландский кофе, мексиканский кофе, гроги, тодди.		
	2	Характеристика и правила приготовления различных видов кофе в кофемашине	2	3
	Практические занятия			
	Отработка приемов приготовления горячих смешанных напитков: Ирландского кофе, коктейлей «Баттерфляй», кофе латте, американо, лунго			
	Самостоятельная работа обучающихся		2	2
1. Подготовка рефератов "Смешанные напитки на основе чая, кофе". 2. Составление технологических карт на фирменные горячие смешанные напитки (2-3 вида).				

ТЕМА 8. Приготовление напитков для компании	Содержание учебной дисциплины Напитки для компании “party drinks”: определение, назначение, классификация по способу подачи: холодные и горячие. Правила приготовления пуншей, крушонов, глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Особенности подачи.	4	
	Практические занятия	2	
	1. Приготовление медового напитка, глинтвейна уменьшенным выходом порций 2. Подбор посуды и подача напитков для компании.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Подготовка докладов и презентаций по теме «напитки для компании». Подбор рецептур и технологии приготовления напитков “party drinks” для тематических вечеров “Татьянин день”, “Встреча Нового года”, день рождения и др., оформление технологических карт.			
ТЕМА 9. Приготовление коктейлей-диджестивов	Содержание учебной дисциплины	4	
	— Коктейли-диджестивы: определение, классификация, отличительные особенности отдельных групп. Коктейли-диджестивы группы “Сауэр”. Особенности приготовления и оформления коктейлей. Коктейли-диджестивы группы “Фрозен”. Подготовка посуды для подачи различными методами: плейн, фрост, фраппе. Особенности приготовления, оформления и подачи коктейлей. Коктейли со сливками. Особенности приготовления и оформления коктейлей с жидкими сливками, со взбитыми сливками. Характеристика слоистых коктейлей. Принципы построения. Используемая посуда и правила приготовления коктейлей: Б-52, Новый русский. Характеристика коктейлей группы “ойстер”. Особенности их приготовления. Характеристика коктейлей кордиал (корджел). Технические приемы и особенности их приготовления. Оформление и подача. Коктейли фраппе и мист. Отличительные особенности, различие в приемах подачи.	2	
	Практические занятия		
	Приготовление и оформление коктейлей “Сауэр” и группы диджестивов		
Самостоятельная работа обучающихся	2		
Составление схем построения слоистых коктейлей с учетом плотности ингредиентов			

ТЕМА 10. Ассортимент экзотических и эксклюзивных коктейлей	Содержание учебной дисциплины Экзотические коктейли: определение, история создания. Тенденции развития нового поколения экзотических коктейлей. Эксклюзивные коктейли: понятие, принципы построения, максимально допустимое количество компонентов (в соответствии с требованиями Международной Ассоциации барменов). Практические занятия 1. Составление технологических карт и калькуляционных карточек экзотических коктейлей: Багама Мама, Пина Колада, Мидори Колада, Голубые Гавайи. Правила оформления и подачи данной группы коктейлей. 2. Составление технологических карт и калькуляционных карточек эксклюзивных коктейлей: “Рассвет над Москвой”, “Влюбленные в XXI веке”, Зимняя вишня, Восход солнца.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	1. Составление схем приготовления и рисунков оформления 2-3 видов экзотических коктейлей 2. Разработка технологических карт (рецептуры и технологии приготовления) коктейлей, посвященных тематическим мероприятиям и праздникам		
ТЕМА 11. Организация обслуживания в баре. Отчетность бармена	Содержание учебной дисциплины Формы и методы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена. Роль психологических факторов в обслуживании потребителей. Искусство общения с гостями. Характеристика основного этапа обслуживания. Встреча гостей, приветствие, прием заказа. Рекомендации в выборе коктейлей и напитков. Последовательность выполнения заказа. Характеристика заключительного этапа обслуживания. Расчет с посетителями за барной стойкой. Правила сбора посуды с барной стойки и её уборки. Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов. Проведение процедуры закрытия бара. Соблюдение этикета при объявлении гостям о закрытии бара. Практические занятия Отчетность бармена. Составление акта приема-передачи товарно-материальных ценностей.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по конструкциям и конфигурациям барных стоек, их оснащению.	4	
	Всего:	90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета организации обслуживания в общественном питании.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы по количеству обучающихся;
- стол преподавателя;
- барная стойка;
- комплект нормативно-правовой документации;
- образцы инвентаря и оборудования, приборов безопасности, техники тушения пожаров;
- комплект плакатов;
- журналы регистрации инструктажей

Технические средства обучения:

- ПК с выходом в сеть Интернет, ДВД проектор, принтер, сканер, интерактивная доска, комплект лицензионных прикладных компьютерных программ

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.А. – Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей. М., Деловая литература, 2011
2. Ковалев Н.И. -Энциклопедия гурмана. Санкт-Петербург.: Фламинго, 2010
3. Елизарова Л.Г., Николаева М.А.- Алкогольные напитки. -М.: Экономика, 2011
4. Федеральный закон “О защите прав потребителей” (с изменениями и дополнениями) от 25 января 1996, 17 декабря 1999.
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 №1036.
6. Петер Борман Коктейли со всего мира. - М.:ВНЕШСИГМА, 2009.
7. Лаптев Р.В., Стрижков К.Р. -Справочник бармена.-М.:Информполиграф, 2011.
8. Тихомиров И.Н.- Азбука бармена. -М.:Цетрих-ПЭЛ, 2010.
9. Циро С., Ланкин В., Трифонов А.- Коктейли для бара. -М.:РА “М & М”, 2011

10. Евсеевский Ф. -Библия бармена. -М.:Авангард, 2011

11.Каталоги оборудования и посуды фирмы «Комплекс-бар»

Интернет-ресурсы

<http://www.kulina.ru>

<http://www.f-art.nnov.ru> Торговое и технологическое оборудование

<http://www.wine.ru/winemaking/degustation.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Определять вид, тип и класс предприятия и его оснащение в организациях общественного питания, разрабатывать меню и производственную программу цехов	Защита отчетов после проведения практических работ и практических занятий
Приготавливать, оформлять и отпускать безалкогольные и алкогольные коктейли, смешанные напитки; работать с шейкером, блендером; владеть методами приготовления коктейлей: “билд”, “стир”, “шейк”, “бленд”; производить расчеты с потребителями, в том числе по кредитным картам; Проводить расчеты сырьевой ведомости	Защита расчетных работ. Экспертное наблюдение.
Составлять графики выхода производственного персонала на работу	Защита практических отчетов по разработке графиков для разных типов предприятий
Использовать нормативную документацию (Сборники рецептов, Нормы оснащения)	Защита отчетов по результатам практических занятий.
Знания:	

<p>Классификацию предприятий питания, характеристику типов и классов ПОП, состав помещений и производственную структуру организаций общественного питания</p>	<p>Контрольные работы Защита презентаций и рефератов Тестирование</p>
<p>Основы нормативно-правового регулирования оказания услуг в организациях общественного питания</p>	<p>Контрольная работа Защита исследовательских работ и презентаций.</p>
<p>Назначение, тенденции развития и классификацию баров; характеристику торговых помещений баров, требования к их планировке и оформлению; особенности оснащения баров оборудованием, посудой, инвентарем; правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей бара; классификацию, рецептуры, технологию приготовления и приёмы оформления коктейлей; требования к качеству; основные элементы и правила организации обслуживания в различных барах; порядок и формы расчета с потребителями за предоставленные услуги.</p>	<p>Тестирование Анализ статистических данных. Экзамен.</p>