

актуализировано:
Зам. директора по УВР
Ушаков П.А. Ушакова
пр. № 218 9/9 от 02.09.15г

актуализировано:
Зам. директора по УВР
Ушаков П.А. Ушакова
пр. № 222 9/9 от 31.08.16г

актуализировано:
Зам. директора по УВР
Ушаков П.А. Ушакова
пр. № 237 9/9 от 30.08.17г



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО
«Уфимский торгово-
экономический колледж»
Т.О. Якимова «29» августа 2014г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и технология обслуживания в барах *

*вариативная часть

2014 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и примерной программы (базисный учебный план) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Составитель: Насибуллина Д.Р. -преподаватель

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>стр.</i>
<i>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i>	4-7
<i>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i>	9-15
<i>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i>	16
<i>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i>	17
<i>5. ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В ПРОГРАММУ.</i>	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*Организация и технология обслуживания в барах **

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании по направлению подготовки в области организации обслуживания в организациях общественного питания и подготовки профессии рабочих должностей и служащих по программе профессиональной подготовке 16399 Официант.

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

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

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. С помощью рационального подбора ингредиентов, компонентов составлять карту вин, коктейлей.
2. Обслужить различный контингент потребителей, приготовить смешанные напитки, ознакомить с ассортиментом и рецептурами рекомендуемых напитков, предлагать закуски к ним.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. Торгово-производственную характеристику баров.
2. Организацию работы бара, классификацию, специфику обслуживания, характеристику работы бармена.
3. Классификацию коктейлей их приготовления, рецептуры, правила и последовательность соединения компонентов, оформление подачи, посуда, инвентарь оборудования баров.

Содержание дисциплины ориентировано на формирование

профессиональных (ПК) компетенций:

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и

правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

общих (ОК) компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часа; самостоятельной работы обучающегося 36 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105вариатив *
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70 вариатив*
<i>в том числе:</i>	
<i>лабораторные занятия</i>	-
<i>практические занятия</i>	36вариатив*
<i>контрольные работы</i>	-
<i>курсовая работа (проект)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35вариатив*
<i>в том числе:</i>	
<i>Индивидуальная исследовательская работа</i>	20вариатив*
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины:

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект).		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы барного дела				
Тема 1.1. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	Содержание учебного материала:		6	1
	1	Основные понятия: бар, бармен, барбек, коктейль баров. История возникновения, современное состояние и тенденции развития баров.		
	2	Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Инвентарь и инструменты бара: виды, назначение, требования к мерам объема.		
	3	Производственные вспомогательные помещения бара: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена. Информационное обеспечение деятельности бара.		
	Практическое занятия:			
Экскурсия в бар с целью ознакомления с работой бара.		4		
Тема 1.2. Классификация и методы приготовления смешанных напитков.	Содержание учебного материала:		4	2
	1	Правила приготовления смешанных напитков в шейкере, в блендере, в посуде подачи и смешительном стакане.		
	2	Характеристика методов: «shake», «blend», «build », « stir», правила разлива напитка «на счет» (slip-stop).		

Тема 1.3. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы барменов.	Содержание учебного материала:		2	2
	1	Подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже. Декантирование вин. Оформление витрины бара. Подготовка меню и карты вин и коктейлей. Личная подготовка бармена.		
	Практическое занятия:		4	
	1	Овладение навыками подготовки рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей.		
2	Освоение техники работы с джиггером.			
Тема 1.4. Приготовление безалкогольных смешанных напитков.	Содержание учебного материала:		4	2
	1	Безалкогольные аперитивы: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления безалкогольных аперитивов.		
	2	Особенности приготовления и оформления фруктово-ягодных физов, флипов, эг-ноги, популярные молочные напитки, оформления фруктово-ягодных коблеров.		
	Практическое занятия:		4	
	1	Составление барной карты ресторана.		
2	Составление винной карты бара.			
Тема 1.5. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков.	Содержание учебного материала: Характеристика физов, дейзи, слингов.		2	2
	Практическое занятия:		4	
	1	Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков: Камикадзе, Старый друг, Коко Шанель, Маргарита.		
	2	Составление технологических карт для приготовления коктейлей.		
Раздел 2. Приготовление смешанных напитков.				
Тема 2.1 Длинные смешанные	Содержание учебного материала: Характеристика напитков групп: Хайбол, Коллинз, Кулер.		2	3
	Практическое занятия:		4	

напитки	1	<i>Приготовить напитки группы «Хайбол»: Серфер, Звездная пыль, Б-52, Пинакалада.</i>		
	2	<i>Приготовить напитки группы «Коллинз»: Клубничный лимонад, Махито клубничный, Секс на пляже, Отвертка.</i>		
Тема 2.2. Приготовление средних смешанных напитков.	Содержание учебного материала: <i>Средние смешанные напитки: mididrinks, определение, классификация. Характеристика джулепов, фиксов, коблеров.</i>		2	3
	Практическое занятия:		4	
	1	<i>Приготовление смешанных коктейлей: Голубая лагуна, Снежная королева, Космполитен, Черный бархат.</i>		
	2	<i>Приготовить коктейлей группы «Джулепы»: Влюбленное сердце, Блондинка в шоколаде, Мартини фриз, Джульетта.</i>		
Тема 2.3 Приготовление коротких и горячих смешанных напитков	Содержание учебного материала: <i>Характеристика коротких смешанных напитков «stopdrinks»</i>		2	2
	Практическое занятия:		4	
	1	<i>Приготовление коротких смешанных напитков «stopdrinks»: Молоко бизона, Пряный Ангел, Кайпироска, Оргазм.</i>		
	2	<i>Техника проработки коктейлей.</i>		
Тема 2.4 Приготовление напитков для компании.	Содержание учебного материала: <i>Напитки для компании: partydrinks: определение, назначение, классификация по способу подачи, холодные и горячие. Правила приготовления пуншей, крюшонов, глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Особенности подачи и оформления.</i>		2	2
	Практическое занятия: <i>Приготовление напитков для компании «partydrinks»: Глинтвейн сливовый, Чай Сенча «Летняя прохлада», Чёрный чай «Медовый апельсин», Пунш вишнёвый.</i>		2	
Раздел 3. Приготовление коктейлей-аперитивов.				

Тема 3.1 Классические коктейли- аперитивы.	Содержание учебного материала: Подбор посуды. Приготовление и оформление коктейлей: Драй Мартини, Фламинго.		2	3
	Практическое занятия: Приготовление классических коктейлей-аперитивов: Золтойкоделак, Храбрый бык, Конфитюр Гречанки, Кофе по-ирлански.		2	
Тема 3.2.Приготовление коктейлей- диджестивов.	Содержание учебного материала:		4	3
	1	Коктейли группы: Сауэр:определение,классификация , особенности приготовления и оформления коктейлей		
	2	Коктейли группы:Фрозен:подготовка посуды для подачи различными методами:плейн,фрост,фраппе.		
	Практическое занятия:		2	
	1	Приготовление коктейлей группы «Фрозен»: Ягодный твист, Штормовая вишенка, Французкий связной, Лето 75го.		
Тема 3.3 Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.	Содержание учебного материала: Тенденции развития нового поколения экзотических коктейлей. Приготовление наиболее популярных коктейлей:Май Тай, Багама Мама, ПинаКолада,МидориКолада, и др		2	3
	Практическое занятия: Приготовление экзотических коктейлей:Наказ доктора, Гейша, Текила Санрайз, Лонг Алэнд Айсет-ти.		2	
Всего			105	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. условия реализации программы дисциплины:

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал (логические схемы, учебно-методические комплексы) на каждого обучающегося по темам практических работ.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Панова Л.А. обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие в экзаменационных вопросах и ответах. – 3изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. -304с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. Пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов.- 6-е изд. перераб. и доп.- М. : Издательский центр «Академия», 2016. -432с.

3. Иванникова Е.И. Барное дело: Учеб. Для сред. Проф. образования; Учеб. Пособие для нач. проф. образования / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. – 2-е изд., Стер.- М.: издательский центр «Академия», 2016. – 352с.

4. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживание: рестораны и бары: Учеб пособие.- М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2015.- 320с.

5. Тихомиров И.Н., Гайворонский К.Я. Барное дело: учебник для средних специальных заведений.- М.: Деловая литература, 2014.-320 с.: ил.-(ПРИФИЛЬ)

6. Циро А., Лапкин Л.Д Коктейли для баров. М.: 2012.-240с.

7. Гайворонский К.Я. Практикум по барному делу.- М: ОЦПКРТ, 2015 -220с.

Нормативные документы:

1. Федеральный закон РФ О защите прав потребителей.

Дополнительные источники:

- 1.Всемирный энциклопедический справочник алкогольных напитков и коктейлей под ред. Проф. Гуляева В.А.- М: инфра- М,2015.-560 с.
- 2.Киселева И.Е., Родникова Т.Н. Практикум по технологическому оборудованию. - М: экономика, 2013.- 190 с.
- 3.Классические коктейли Питер Шмекль. - М: экономика,2012.- 310 с.
- 4.Гусева Л.Г. Тепловое и электрическое оборудование предприятий общественного питания.- М: экономика,2014.- 420 с.
- 5.Архипов А.И., Клишин В.Ф. Торговоеоборудование.- М: экономика 2012.- 260 с.
- 6.Ковалев Н.Н Энциклопедия гурмана.-М: экономика 2013.- 430 с.
- 7.Иванников В.В., Книвель А.Я., Лобанов В.С., Усмановский В.Л. общественного питания. Отраслевой каталог.- М., 2012.- 380 с.
- 8.Черевко А.И., Павлов Л.Н . Энциклопедия баристаТ.2:.- М: экономика 2014.-280 с.
- 9.Саиткулов Н.Н. Контрольно- кассовые машины/ практикум. - Пермь.2013.-360 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

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

<i>Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Умения:	Текущий контроль:
1. С помощью рационального подбора ингредиентов, компонентов составлять карту вин, коктейлей..	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практического занятия.
2. Обслужить различный контингент потребителей,приготовить смешанные напитки,ознакомить с ассортиментом и рецептурами рекомендуемых напитков, предлагать закуски к ним.	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практического занятия.
Знания:	Итоговый контроль:
3. Торгово-производственную характеристику баров.	Оценка продукта учебной деятельности по критериям (новизна текста, степень раскрытия сущности вопроса, обоснованность выбора источников, соблюдение требований к оформлению).

4. Организацию работы бара, классификацию, специфику обслуживания, характеристику работы бармена.	Оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном (ключом, модельным ответом) на зачете.
5. Классификацию коктейлей их приготовления, рецептуры, правила и последовательность соединения компонентов, оформление правила подачи, посуда, инвентарь оборудования баров.	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практического занятия, стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном (ключом, модельным ответом) на экзамене.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

<i>№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;</i>	
БЫЛО	СТАЛО
<p><i>Основание:</i></p> <p><i>Подпись лица внесшего изменения</i></p>	