

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий

Кафедра Теории и методики профессионального образования, сервиса и технологий

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Токарева Ю.С.

« ____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.16.1.Технологии работы бармена-бариста

на 108 часа(ов), 3 зачетных(ые) единиц(ы)

для направления подготовки (специальности) 43.03.01 – Сервис

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
« ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Профиль – Социально-культурный сервис (для набора 2013, 2014, 2015)

Форма обучения очная, заочная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

Цель изучения дисциплины - формирование системы знаний о приготовлении различных напитков в баре. Организации работы бармена - бариста, обслуживания в ба-ре, анализ структуры ассортимента различных напитков и способов их подачи в предприятиях питания.

Задачи изучения дисциплины:

Задачи изучения дисциплины: овладеть знаниями по технологии работы барме-на, бармена-бариста, формирование знаний по приготовлению подаче напитков раз-личных напитков и коктейлей, обслуживание потребителей в зависимости от типа предприятия питания.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Дисциплина Б1.В ДВ. 16.1 «Технологии работы бармена - бариста относятся к дисциплинам по выбору профессионального цикла дисциплин Индустрия гостиничных и ресторанных услуг, Сервисная деятельность, Технология услуг общественного питания

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы), 108 часов.

Очная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	7 семестр	
Общая трудоемкость		108
Аудиторные занятия, в т.ч.	45	45
лекционные (ЛК)	0	0
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	45	45
лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	63	63
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

Заочная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	10 семестр	
Общая трудоемкость		108
Аудиторные занятия, в т.ч.	12	12
лекционные (ЛК)	6	6
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	6	6
лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	96	96
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции
ПК -9	Способность выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности
ПК-11	Готовность к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса
ПК - 12	Готовность к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов

Планируемые результаты обучения по дисциплине для последовательного достижения уровней сформированности компетенций

Результат обучения

Знать	Пороговый: • Определение основных понятий барного дела; • Классификацию баров; • Базовые правила составления коктейлей;
	Стандартный: • Классификацию горячих напитков; • Теоретические основы составления коктейльной карты; • Содержание аперитивов и дигестивов.
	Эталонный: • современные тенденции развития барного дела; • современные технологии приготовления коктейлей; • рекомендации по подбору напитков к блюдам;
Уметь	Пороговый: • применять на практике технологии барного дела; • проводить исследования ассортимента баров; • осуществлять подбор посуды для коктейлей
	Стандартный: • формировать меню в зависимости классности бара ; • разрабатывать меню бара; • анализировать ассортиментный минимум напитков;
	Эталонный: • Реализовывать на практике современные методы приготовления коктейлей, • оценивать доходность бара; • анализировать результаты деятельности бара.
Владеть	Пороговый: • методами организации работы бара; • технологиями приготовления ассортимента напитков;
	Стандартный: • методами обслуживания ; • методами работы в контактной зоне;
	Эталонный: • современными требованиями по организации работы баров; • культурой обслуживания различных потребителей.

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	Классификация и характеристика баров	10		4		6
	2	Характеристика ассортимента кофе и кофейных напитков	13		6		7
2	3	Меню и карты и коктейлей	12		4		8
	4	Классификация безалкогольных напитков	13		6		7
3	5	Классификация и характеристика коктейлей	12		4		8
	6	Правила приготовления коктейлей и смешанных напитков	13		6		7
4	7	Организация работы бармена	17		7		10
	8	Порядок и формы расчета, отчетность бармена	18		8		10
Итого			108	0	45	0	63

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	Классификация и характеристика баров	11				11
	2	Характеристика ассортимента кофе и кофейных напитков	11				11
2	3	Меню и карты и коктейлей	13	1	1		11
	4	Классификация безалкогольных напитков	13	1	1		11
3	5	Классификация и характеристика коктейлей	13	1	1		11
	6	Правила приготовления коктейлей и смешанных напитков	14	1	1		12
4	7	Организация работы бармена	16	1	1		14

	8	Порядок и формы расчета, отчетность бармена	17	1	1		15
Итого			108	6	6	0	96

3.2. Лекционные занятия

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
--------	---------------	-------------------------------

3.3. Практические (семинарские) занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание практических(семинарских) занятий
1	1	Торговые помещения баров. Требования к планировке и оформлению рабочего места бармена
	2	Формы обслуживания в баре
2	3	Правила составления карты вин и коктейлей
	4	Способы приготовления коктейлей. Формула коктейля
3	5	Подготовка и приготовление гарниров. Оформление и подача коктейлей
	6	Характеристика безалкогольных напитков: джулепов, физов, флипов и другие
4	7	Формы обслуживания и роль бармена
	8	Порядок и формы отчета бармена

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание практических(семинарских) занятий
1	1	Торговые помещения баров. Требования к планировке и оформлению рабочего места бармена
	2	Формы обслуживания в баре
2	3	Правила составления карты вин и коктейлей
	4	Способы приготовления коктейлей. Формула коктейля
3	5	Подготовка и приготовление гарниров. Оформление и подача коктейлей
	6	Характеристика безалкогольных напитков: джулепов, физов, флипов и другие
4	7	Формы обслуживания и роль бармена
	8	Порядок и формы отчета бармена

3.4. Лабораторные занятия

3.5. Организация самостоятельной работы

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	Классификация кофейных напитков. Базовые напитки для коктейлей	Реферат-обзор Составление сравнительных таблиц
1	2	Характеристика коллекции кофейных зерен различных стран	Составление обобщающих таблиц
2	3	Культура потребления и дегустация напитков	Реферат -доклад

2	4	Историческая справка о коктейлях и напитков различных стран	Реферат -доклад
3	5	Горячие напитки на основе кофе, какао чая приготовление и подача	Реферат доклад
3	6	Характеристика посуды для подачи напитков	Составление таблицы
4	7	Роль бармена бариста в ресторане	Реферат - доклад. Подготовка презентации
4	8	Технологии обслуживания потребителей	Круглый стол

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	Классификация кофейных напитков. Базовые напитки для коктейлей	Обзор реферата. Составление сравнительных таблиц
1	2	Характеристика коллекции кофейных зерен различных стран	Составление классификации
2	3	Культура потребления и дегустация напитков	Реферат доклад
2	4	Историческая справка о коктейлях и напитков различных стран	Обзор реферата
3	5	Горячие напитки на основе кофе, какао чая приготовление и подача	Реферат доклад
3	6	Характеристика посуды для подачи напитков	Составление таблицы
4	7	Роль бармена бариста в ресторане	Реферат - доклад. Подготовка презентации
4	8	Технологии обслуживания потребителей	Круглый стол

4. Интерактивные формы образовательных технологий

Модуль	Номер раздела	Вид учебных занятий	Образовательные технологии	Количество часов
1	3	Практика	Практика с использованием презентаций	2
2	4	Практика	Ситуационные задачи	2

3	5	Практика	Мастер класс (приглашение работодателя)	2
4	7	практика	Ситуационные задачи	2

5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

6.1.1. Печатные издания

1. Рыжова Н.И. Стандарты обслуживания в ресторане: учеб.пособие/ Н.И. Рыжова; Забайкал. гос. ун-т.- Чита :ЗабГУ, 2017.-122с.

6.1.2. Издания из ЭБС

1. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с.. <http://www.biblio-online.ru/book/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698>

6.2. Дополнительная литература

6.2.1. Печатные издания

1. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб.пособие / Л. А. Радченко. - 6-е изд., пере-раб. и доп. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2012. - 318 с.

6.2.2. Издания из ЭБС

Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: Учебник и практикум / Васильева Инна Вита-льевна; Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 414. - (Бака-лавр.Академический курс). - ISBN 978-5-534-00496-0: 155<http://www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625>

6.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

<https://e.lanbook.com/> Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань».
<https://www.biblio-online.ru/> Электронно-библиотечная система «Юрайт»
<http://www.studentlibrary.ru/> Электронно-библиотечная система «Консультант студента»
<http://window.edu.ru> Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.
<http://www.nlr.ru/> Российская национальная библиотека

7. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МераПро".

Программное обеспечение специального назначения:

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-111.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, проектор, экран.

Наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации (переносные).

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-107.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы.

Кабинет «Кулинарии» Комплект специальной учебной мебели. Доска маркерная.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран.

Наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации (переносные).

Специализированная учебная мебель: кухонный гарнитур с 2 мойками 1 шт., обеденная группа (стол, 4 стула).

Оборудование: электрическая плита «Лысьва» - 1 шт., электрическая плита «Лысьва» - 1шт., холодильник «Бирюса» - 1 шт., СВЧ печь «Самсунг» - 1 шт., посуда: комплекты кастрюль, сковородок, сервизы, столовой посуды и приборов, разделочных досок, наборы бокалов и стаканов.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-315.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы, самостоятельной работы. Компьютерный класс Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран.

Комплект специальной учебной мебели.

ПК – 6 шт. (в т.ч. преподавательский).

Наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации (переносные).

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-102.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Переносной ноутбук – 2 шт., переносной проектор - 2 шт., ПК- 1 шт., принтер Canon– 1шт., плоттер Roland-1 шт.

Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

9. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Коллоквиум

Данная форма используется как средство усвоения учебного материала по темам дисциплины. Проведение организовано как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами.

Доклад, сообщение

Данная форма используется как продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по предоставлению полученных результатов решения определенной учебно-исследовательской темы. В заключении проводится обсуждение по теме доклада. Доклады и сообщения предлагаются по всем темам дисциплины.

Поисковая работа в Интернете

Данная форма используется при изучении студентами тем курса (студенты самостоятельно находят и обрабатывают необходимую информацию)

Разработчик/группа разработчиков: Рыжова Н.И. - доцент

**Рассмотрена на заседании кафедры
(протокол от 31.08.2017 г. № 16)**