

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ 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.01.05.Технологии работы бармена-бариста

на 72 часа(ов), 2 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 2020)

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 баре, анализ структуры ассортимента различных напитков и способов их подачи в предприятиях питания.

Задачи изучения дисциплины:

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

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Дисциплина 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 2 зачетных(ые) единиц(ы), 72 часов.

Очная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	5 семестр	
Общая трудоемкость		72
Аудиторные занятия, в т.ч.	34	34
лекционные (ЛК)	17	17
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	17	17
лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	38	38
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

Заочная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	7 семестр	
Общая трудоемкость		72
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)	60	60
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по дисциплине
Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции, формируемые в рамках дисциплины	Дескрипторы: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-1Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	ОПК-1.1. Определять и применять современные технологии в сфере ресторанного бизнеса	Знать: основы приготовления напитков Уметь: составлять и рассчитывать рецептуры напитков Владеть: приемами работы на современном технологическом оборудовании
	ОПК-1.2. Внедрять технологические рецептуры при приготовлении напитков в ресторанном сервисе	Знать: основные рецептуры напитков Уметь: подбирать посуду при приготовлении напитков Владеть: приемами подачи напитков

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1.Организует оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	Знать: методику обслуживания потребителей в соответствии со стандартом Уметь: применять современные методы приготовления напитков Владеть: навыками работы на технологическом оборудовании при обслуживании потребителей
---	--	--

3. Структура и содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

3.1 Структура дисциплины для очной формы обучения

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Темы раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
					ЛК	ПЗ (СЗ)	ЛР	
1	1	Характеристика баров в зависимости от типа предприятия питания	Классификация баров. Особенности баров в зависимости от ассортимента напитков.	16	4	4		8
2	2	Характеристика ассортимента горячих напитков в зависимости от типа предприятия питания	Значение напитков в питании человека. Классификация зерен кофе. Особенности помола кофе.	16	4	4		8
3	3	Характеристика оборудования для приготовления кофе.	Виды оборудования для кофе. Современные типы оборудования. Особенности приготовления напитков.	16	4	4		8
4	4	Организация работы персонала бара	Технологические требования к классификации бармена бариста. Документационное обеспечение отчетности бармена. Технология обслуживания потребителей.	24	5	5		14
Итого				72	17	17	0	38

3.1 Структура дисциплины для заочной формы обучения

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Темы раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
					ЛК	ПЗ (СЗ)	ЛР	
1	1	Характеристика баров в зависимости от типа предприятия питания	Классификация баров. Особенности баров в зависимости от ассортимента напитков.	24	2	2		20
2	2	Характеристика ассортимента горячих напитков в зависимости от типа предприятия питания	Значение напитков в питании человека. Классификация зерен кофе. Особенности помола кофе.	24	2	2		20
3	3	Характеристика оборудования для приготовления кофе.	Виды оборудования для кофе. Современные типы оборудования. Особенности приготовления напитков.	24	2	2		20
Итого				72	6	6	0	60

3.4. Содержание разделов дисциплины

3.4.1. Лекционные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)	
				ОФО	ЗФО
1	1	Основные понятия сервисной деятельности в области барного дела.	Виды услуг. Нормативные документы в сфере барного дела	4	2
2	2	Классификация и характеристика горячих напитков	Характеристика напитков из кофе, особенности приготовления, в зависимости от помола. Приготовление напитков из какао. Составление карты меню	5	2
3	3	Стандарты обслуживания.	Стандарты обслуживания отдельных категорий клиентов в барах. Классификация посуды и особенности подачи	5	2
4	4	Организация работы бармена бариста	Основные квалификационные требования к барменам. Правила подачи напитков	3	

3.4.2. Практические занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)	
				ОФО	ЗФО
1	1	Организация работы бармена бариста	Характеристика ассортимента кофе и кофейных напитков	4	2
2	2	Меню и карты и коктейлей	Правила составления меню в барах . Составление меню	5	2
3	3	Характеристика посуды для приготовления коктейлей	Правила приготовления коктейлей и смешанных напитков	5	2
4	4	Организация работы бармена	Порядок и формы расчета, отчетность бармена	3	

3.4.3. Лабораторные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)	
				ОФО	ЗФО

3.6. Самостоятельная работа студентов

Модуль	Номер раздела	Содержание материала, выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость (в часах)	
				ОФО	ЗФО
1	1	Порядок и формы расчета, отчетность бармена	реферат	10	14
2	2	Характеристика коллекции кофейных зерен различных стран	реферат	10	16
3	3	Культура потребления и дегустация напитков	конспект	10	16
4	4	Характеристика посуды для подачи напитков	Составление таблицы	8	14

4. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлен в приложении.

[Фонд оценочных средств](#)

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

5.1. Основная литература

5.1.1. Печатные издания

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А.В. Васюкова, Т.Р. Любецкая – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К. 2014. – 416 с.(1шт)
2. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие / Ю.В. Жилкова, З.В.Макаренко, Л.А.Насырева, В.И. Шариков. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с. (1 шт)
3. Менеджмент ресторанных услуг [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов. - М. : Равновесие, 2006. - 1 эл. опт. диск.(1шт.)
4. Радченко, Л.А.
Обслуживание на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Л. А. Радченко. - 6-е изд., перераб. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 318 с. : и

5.1.2. Издания из ЭБС

1. Федцов В. Г. Прототип Электронное издание на основе: Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2014. - 248 с.
2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Электрон. дан. — СПб. : , 2014. — 208 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90692> — Загл. с экрана.
3. Сологубова, Галина Сергеевна.
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Сологубова Галина Сергеевна; Сологубова Г.С. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 379. -

5.2. Дополнительная литература

5.2.1. Печатные издания

5.2.2. Издания из ЭБС

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

ЭБС « Троицкий мост» www.trmost.ru ЭБС «Лань» www.e.lanbook.ru, ЭБС «Лань» www.e.lanbook.ru ЭБС « Юрайт» www.biblio-online.ru, ЭБС « Консультант www.studentlibrare.ru «Консультант»

6. Перечень программного обеспечения

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

Программное обеспечение специального назначения:

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование помещений для проведения учебных занятий и для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закрепленной расписанием по факультету
Учебные аудитории для проведения практических занятий	
Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий	

Учебные аудитории для промежуточной аттестации	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закреплённой расписанием по кафедре
Учебные аудитории для курсового проектирования(выполнения курсовых работ)	
Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	
Учебные аудитории для текущей аттестации	
Помещение для самостоятельной работы	

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Самостоятельная работа заключается:

- в самостоятельной подготовке студента к лекции – чтение конспекта предыдущей лекции. Это помогает лучше понять материал новой лекции, опираясь на предшествующие знания. В начале лекции проводится устный или письменный экспресс-опрос студентов по содержанию предыдущей лекции;
- в подготовке к практическим занятиям по основным и дополнительным источникам литературы;
- в выполнении домашних заданий;
- в самостоятельном изучении отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным пособиям; - в выполнении контрольных мероприятий по дисциплине;
- в подготовке докладов и сообщений.

Порядок подготовки к практическим занятиям. Практические занятия предназначены для углубленного изучения предмета. Они помогают студентам овладеть понятийно-терминологическим аппаратом, свободно оперировать им, применять теорию к практическим приложениям, прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления. На практических занятиях знания, которые получили студенты на лекции и в результате самостоятельной работы закрепляются, приобретают качественно иное, более осмысленное содержание расширяются, углубляются. По форме проведения практические занятия могут представлять собой развернутую беседу по заранее сообщенному плану или небольшие доклады студентов. В этом случае на практические занятия можно вынести теоретический материал, который оставлен студентами для самостоятельного изучения. Докладчики могут использовать информационные и коммуникационные технологии для презентаций (тезисы, схемы, видеодемонстрации). После каждого доклада проводится коллективное обсуждение по ряду параметров: научность, доказательность, новизна, достоинства и недостатки, речь, демонстрация, поведение, контакт с аудиторией и так далее. Практические занятия являются активной формой учебных занятий и широко используются при преподавании данной учебной дисциплины. Как правило, они строятся на основе живого творческого обсуждения, товарищеской дискуссии по рассматриваемой тематике. В процессе обучения используются следующие типы практических занятий: вопросно-ответный семинар; семинар с использованием докладов по вопросам темы семинара; коллоквиум и другие. Общий план проведения практических занятий задается преподавателем заранее. В конце практического занятия преподаватель подводит итоги выставляет оценки. Таким образом, все студенты: - обязаны сформулировать обоснованный ответ в сжатой форме на каждый вопрос; - ответить на вопросы и замечания преподавателя по содержанию своего «выступления»; - высказать (в устной или письменной форме) свое отношение к выступлениям других студентов.. Методические рекомендации для подготовки сообщения.

Структура устного сообщения:

Структурными элементами сообщения являются: титульный лист, содержание, введение,

основная часть, заключение, библиографический список. Содержание должно включать перечень основных структурных элементов сообщения. Во Введении четко формулируется цель выполнения сообщения и средства достижения ее, актуальность и социальную значимость темы. Основная часть – главный содержательный раздел, разбитый на подразделы и пункты в соответствии с составленным планом. Заключение содержит обобщающие выводы по теме и личные оценки автора. Библиографический список использованных источников должен содержать перечень источников, использованных при выполнении сообщения. Источники следует располагать по алфавиту.

Порядок представления и защиты письменного сообщения: Завершенное письменное сообщение представляется студентом преподавателю в срок, определенный преподавателем. Преподаватель анализирует текст, формулирует вопросы по содержанию. Рекомендательный план защиты доклада: Название темы. Краткое изложение наиболее интересной информации по теме. Способы и результаты поиска информации для выполнения сообщения. Анализ трудностей, с которыми встретились при выполнении работы. Ваше личное отношение к выполненной работе.

Рекомендации по работе с учебной и научной литературой:

Приёмами метода анализа научной литературы являются: составление библиографии, аннотирование, конспектирование, реферирование, цитирование, составление плана.

Библиография составляется в алфавитном порядке. Есть требования ГОСТа по составлению библиографии, которые изредка меняются, потому лучше в библиотеке попросить эти требования. Аннотирование – краткое изложение статьи или пособия в несколько строк. Пример: аннотация на библиографических карточках. Конспектирование – переложение работы автора своими словами или словами автора в той логической последовательности, которая есть у автора, без высказывания своего отношения к тем или иным положениям автора. Реферирование – предполагает анализ работы, как и при конспектировании, но можно изменить логику в зависимости от своих замыслов и обязательно высказывание своих мыслей и мнений о тех или иных положениях автора. Цитирование – если цитируются какие-то мысли, даже если они не дословные, ссылка на автора работы обязательна. Если цитируются точные слова автора, то их надо брать в кавычки.

Разработчик/группа разработчиков: Рыжова Нина Ивановна - доцент

**Рассмотрена на заседании кафедры
(протокол от 31.08.2020 г. № 1)**

Согласована с выпускающей кафедрой

Заведующий кафедрой

« ____ » _____ 20 ____ г.