



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРАХ**

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

факультет Туристский сервис

форма обучения: очная, профессиональный цикл ПМ.05\_МДК.05.02

Всего учебных занятий	276 часов		
	всего	5 семестр	6 семестр
Учебных занятий	276	96	180
в том числе:			
<b>аудиторных</b>	184	64	120
из них:			
лекций	68	28	40
практических	116	36	80
<b>самостоятельных</b>	92	32	60
<b>Форма промежуточной аттестации</b>			
<b>курсовой проект</b>	6 семестр		
<b>экзамен</b>	6 семестр		



Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования города Москвы  
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ  
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ  
ГД.0.30.08.2016

Лист 2 из 23

Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО и учебного плана МГИИТ  
имени Ю.А.Сенкевича  
на кафедре Гостиничное дело

факультет туризма и гостеприимства

Составитель рабочей программы ст. преп. Холодков Б.Н.

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры «Гостиничное дело»

Протокол заседания от «30»августа 2016 г. № 1

Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Туристского сервиса Пахомова Т.Г.

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Яковлева Е.А.



## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью изучения МДК 05.02 «Организация обслуживания в барах» является предоставление студентам суммы теоретических знаний и практических навыков для организации работы по обслуживанию посетителей в барах.

Основными задачами являются:

- изучение нормативно-правовой базы деятельности предприятий общественного питания в части барного дела;
- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации и технологии обслуживания посетителей в барах предприятий общественного питания;
- изучение материально-технического и информационного обеспечения деятельности баров;
- приобретение навыков по разработке ассортимента напитков бара, ассортимента смешанных напитков, технологии их приготовления;
- умение организации обслуживания и расчета посетителей баров, в том числе предоставление дополнительных услуг.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ СПССЗ

МДК «Организация обслуживания в барах» относится к профессиональному модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Изучение МДК и прохождение производственной практики позволит студенту успешно сдать квалификационный экзамен по профессии «Официант».

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс изучения МДК направлен на формирование следующих компетенций:

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

**ПК 2.2.** Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать**

историю и назначение баров, их классификацию, требования к обслуживающему персоналу баров, требования к планировке и техническому оснащению баров, классификацию и методы приготовления смешанных напитков, приемы работы бармена, требования к качеству обслуживания посетителей баров, порядок и формы расчетов в барах;

**уметь**

применять требования нормативных документов на продукцию и услуги баров, организовать обслуживание посетителей в барах различных направлений, организовать рабочие места барменов;



**владеть**

навыками по организации работы баров, составлению барной карты и ассортименту смешанных напитков, приемам и методам приготовления основных групп коктейлей, формам расчета посетителей в барах, организации дополнительных услуг.

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		V	VI	VII	
Аудиторные занятия (всего)	184	64	120		
В том числе:					
Лекции (Л)	68	28	40		
Семинары (С)					
Практические занятия (ПЗ)	116	36	80		
из них: контрольные работы (КР)					
<b>Самостоятельная работа студентов (СРС) - всего</b>	92	32	60		
в том числе:					
Курсовой проект (работа)	40	-	40		
Расчетно-графические работы	20	10	10		
Реферат (контрольная работа)	20	10	10		
<i>Другие виды СРС (указать, какие):</i> <i>- самостоятельное изучение материалов</i> <i>- подготовка к практическим занятиям</i> <i>- подготовка к зачету</i>					
Вид промежуточной аттестации (экзамен)			экзамен защита к/р		
Общая трудоемкость 276 часов					



## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование темы	Содержание
<b>Раздел 1. «Оснащение и организация работы баров</b>		
1.1.	Введение в дисциплину. История возникновения баров (пабов), тенденции развития. Классификация баров. Барная стойка основа бара, разновидности, материал, дизайн.	<p>В предприятиях общественного питания бары выступают в двух видах: как самостоятельный тип предприятия, так и как структурное подразделение ресторанов и кафе где, есть барная стойка.</p> <p>В этой теме студенты изучают историю возникновения баров, и как их разновидности, пабов. История баров началась на просторах дикого Запада США при его освоении колонистами. Пабы как разновидность баров впервые появились в Англии и имеют свои характерные особенности.</p> <p>Бары могут классифицироваться по ряду признаков, в том числе по ассортименту, формам обслуживания, месту нахождения и другим.</p> <p>Основой любого бара является барная стойка. Барные стойки могут иметь различную конфигурацию, протяженность, изготавливаются из различных материалов, и все это – строго индивидуально в каждом конкретном баре.</p>
1.2.	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности баров. Требования к планировке, оснащению и оформлению баров. Обслуживающий персонал баров.	<p>Современные бары - это предприятия общественного питания с разнообразным специальным оборудованием, которое позволяет механизировать и ускорить обслуживание посетителей по широкому ассортименту продукции и прежде всего – приготовление смешанных алкогольных и безалкогольных напитков и напитков из кофе и чая.</p> <p>Помимо этого барная стойка является местом демонстрации продукции и напитков бара, а также местом размещения информации и рекламы.</p> <p>К порядку размещения оборудования и инвентаря в баре предъявляются определенные требования. Они диктуются не только санитарными и техническими, но и технологическими требованиями по организации рабочего места бармена.</p>



		<p>Как и в любом предприятии общественного питания, к обслуживающему персоналу баров предъявляются определенные требования по профессиональной, санитарно-технической, пожарной, технологической и кассовой дисциплине.</p>
1.3.	<p>Подготовка бара к обслуживанию. Рабочее место и приемы работы бармена.</p>	<p>Как и в любом предприятии общественного питания перед началом работы бара должна проводиться подготовка рабочего места к обслуживанию посетителей. Она включает в себя такие мероприятия как проверка работоспособности оборудования и инвентаря, наличие всех напитков и компонентов для коктейлей, подготовка рабочего места, получение товаров и их размещение в местах хранения и на рекламных площадях и многое, многое другое.</p> <p>Особое внимание в баре уделяется организации рабочего места бармена. Оно должно быть компактным, хорошо оснащенным всем необходимым оборудованием и инвентарем, удобным для общения и обслуживания клиентов. Все необходимое для работы бармена должно быть размещено в радиусе полутора метров. Важное значение в работе бара имеет алгоритм обслуживания посетителей - порядок организации обслуживания. Каждое предприятие для своих сотрудников устанавливает свои внутренние нормы или стандарты обслуживания. Это касается не только технологии отпуска и приготовления смешанных напитков, но и временные нормы на принятие, выполнение заказа, расчета посетителей, норм поведения и общения с клиентами и других специфических методов обслуживания.</p>
<p><b>Раздел 2. Классификация напитков и особенности их подачи</b></p>		
		<p><b>Тема 1.1.</b> Общая характеристика и классификация напитков.                  История развития производства напитков.                  Термины и определения</p> <p><b>Тема 1.2.</b> Классификация алкогольной продукции, и её влияние на организм человека.                  Происхождение спиртных напитков.</p>



		<p>Классификация по содержанию алкоголя, сахара, по использованному сырью, по срокам выдержки и т.д. Крепкие спиртные напитки (КСН) – обзор.</p> <p><b>Раздел 2. Крепкие спиртные напитки (КСН)</b></p> <p><b>Тема 2.1.</b> Крепкие спиртные напитки (КСН) – обзор. Крепкие спиртные напитки (КСН) - на зерновом сырье. Водка - происхождение спиртных напитков в древней Руси, технические и технологические особенности приготовления. Виски- отличие разных сортов, культура потребления. Джин - история создания, страны изготовители.</p> <p><b>Тема 2.2.</b> Крепкие спиртные напитки (КСН) на виноградном сырье. Бренди, коньяк, арманьяк, марк и граппа. Доля ангелов. Выдержка коньяка в дубовых бочках и в стеклянных бутылках в «рае». Построение бочек. Факторы, влияющие на качество напитков.</p> <p><b>Тема 2.3.</b> Крепкие спиртные напитки (КСН) на основе растений. История создания. Производство. Разновидности. Употребление. Некоторые известные марки текилы и мескаля. Общий предок текилы и мескаля - это пульке. Ром - история создания. Виды рома и их производство. Употребление. Наиболее известные марки промышленного рома.</p> <p><b>Тема 2.4.</b> Крепкие спиртные напитки (КСН) на основе фруктов и ягод. Кальвадос- Производство кальвадоса. Разновидности кальвадоса. Употребление. Наиболее известные марки: Киш, сливовица, мирабель - страны производители.</p> <p><b>Раздел 3. Ароматичные алкогольные напитки</b></p> <p><b>Тема 3.1.</b> Ликеры, биттеры, анисовые настойки, аперитивы. Общее для этих напитков. История создания. Производство. Регламентация. Употребление. Классификация ликеров.</p>
--	--	---



Легендарные ликеры. Марочные ликеры. Кремы. Битеры: Происхождение. Наиболее известные марки. Анисовые настойки - раки, узо, арак, пастис, самбукка, анизетта. Анисовая настойка - это ближайший, но безобидный родственник абсента, Аперитивы на основе вина: вермуты и хинные настойки: Регламентация. Вермуты. История создания. Производство. Разновидности. Вермут в баре. Известные марки вермутов. Хинные настойки. Общие сведения. Основные марки.

**Тема 3.2.** Вино, шампанское, игристые вина.

Вино: История создания. Виноградная лоза. Производство вина. Возраст вина и год урожая. Регламентации основных стран - производителей вина. Покупка и хранение вина. Подача вина. Сочетание вина с блюдами.

Шампанское: История создания. Регламентация. Производство шампанского. Виды шампанских вин. Подача шампанского. Употребление. Наиболее известные марки шампанского. Игристые вина из Франции: кава и спуманте.

**Тема 3.3.** Ликерные и крепленые вина.

Пино де шарант: История создания. Производство и разновидности. Употребление.

Порто: История создания. Район производства. Производство. Виды порто. Употребление. Наиболее известные марки. Херес: Определение. Производство. Разновидности хереса. Херес в баре. Наиболее известные производители.

**Раздел 4. Слабоалкогольные напитки**

**Тема 4.1.** Пиво.

История создания. Производство пива. Как правильно прочитать этикетку. Международная пивная терминология и разновидности пива. Некоторые основные марки пива. Правила подачи пива и его сочетание с блюдами.

**Раздел 5. Безалкогольные напитки**

**Тема 5.1.** Воды и соки.





		<p>Водопроводная вода. Вода из источника. Советы бармену. Натуральная минеральная вода. Основные прохладительные напитки. Виды соков. Нектары. Фруктово-ягодные напитки. Соки, как кладезь полезности. Наиболее известные производители. Правила и сроки хранения.</p> <p><b>Тема 5.2.</b> Молочные напитки.</p> <p>Продукт созданный самой природой. Катык, Чал, Тан и др. кисломолочные изделия. Сроки хранения, маркировка.</p> <p><b>Тема 5.3.</b> Ксантиновые напитки.</p> <p>История создания. Основные сорта кофе. Производство кофе. Машины для приготовления кофе. Рецепты приготовления кофе. Кофе и спиртные напитки. Чай - исторический очерк. Чай как сельскохозяйственная культура. Сорта чая. Чай и спиртное. - История какао. Производство. Употребление Воздействие кофеина на человека.</p> <p><b>Раздел 6. Смешанные напитки.</b></p> <p><b>Тема 6.1.</b> Алкогольные коктейли</p> <p>История коктейлей. Основные правила. Способы приготовления коктейлей. Украшение коктейлей и специи. Система мер. Классификация коктейлей: Аперитивы. Дижестивы. Тонизирующие коктейли. Коктейли на основе шампанского. Сауэры (sours). Физы (fizzes), коллинзы (collins), коблеры (cobblers) и фиксы (fixes).</p> <p><b>Тема 6.2.</b> Безалкогольные коктейли</p> <p>Эг-ноги (egg-nogs) и флипы (flips). Горячие напитки (hot drinks).</p>
<b>Раздел 3. «Ассортимент и технология приготовления смешанных напитков»</b>		
2.1.	Оборудование, посуда, приборы и компоненты для производства и реализации напитков из кофе и чая. Профессия	Значительное место в работе бара занимают напитки из кофе и чая. Для их приготовления и реализации используется специальное оборудование, посуда и аксессуары. Особого внимания к себе требует также ассортимент



	бариста.	сортов кофе и чая. Появление новой профессии в барах, бариста, способствовало расширению реализации напитков из кофе и чая, повышением требований к качеству их приготовления.
2.2.	Характеристика компонентов, используемых при приготовлении смешанных напитков и коктейлей.	Смешанные напитки – коктейли, характеризуются составом из двух и более компонентов. Основой смешанных напитков могут быть как алкогольные, так и безалкогольные напитки. Среди алкогольной части компонентов коктейлей часто используются: водка, коньяк, джин, виски, ром, текила, вино, шампанское и другие крепкие напитки. Основу безалкогольных коктейлей часто составляют: соки, молоко, фруктовая и минеральная вода, чай и др. Другим видом компонентов смешанных напитков являются: соки, сахарный и фруктовые сиропы, специи, дольки натуральных фруктов, ароматические травы, взбитые сливки.
2.3.	Ассортимент и рецептуры приготовления основных групп коктейлей. Барное стекло, посуда, инвентарь и украшения при приготовлении и оформлении коктейлей	В рамках этой темы студенты должны знать ассортимент и рецептуры основных групп коктейлей: классических, слоистых, безалкогольных. Знать наименования, используемого барного стекла, какие виды коктейлей в них отпускаются, какие украшения используются для каждой группы коктейлей.
<b>Раздел 4. «Качество продукции и качество обслуживания»</b>		
3.1.	Требования к качеству продукции баров. Организация обслуживания и расчета в барах.	К качеству продукции баров, как и продукции других предприятий общественного питания, в полной мере предъявляются требования нормативно-правовых документов в этом вопросе. На все коктейли в баре должны быть технологические карты с объемами входящих компонентов и технологией приготовления. Все алкогольные напитки, реализуемые в баре и используемые как компоненты коктейлей, должны иметь сертификаты соответствия и документы, подтверждающие легитимность их производства и приобретения у поставщиков. В баре должны выделяться зоны обслуживания заказов посетителей через официантов, зоны обслуживания посетителей за барной стойкой, при необходимости может быть оборудован выход



		<p>для бармена из бара в торговый зал для обслуживания посетителей за столиками. В связи с непосредственным расчетом посетителей за барной стойкой, должна быть организована процедура расчета, бар должен быть оборудован кассовым аппаратом, должна соблюдаться кассовая дисциплина, ведение необходимой документации.</p>
3.2	Дополнительные услуги баров и порядок их предоставления.	<p>Наряду с другими предприятиями общественного питания, бары оказывают своим посетителям дополнительные услуги. Перечень таких услуг каждое предприятие – бар устанавливает самостоятельно, исходя из специфических особенностей функционирования, возможностей их предоставления, востребованности и ряда других особенностей.</p>
1.4.	Организация учета и отчетности в баре. Проведение инвентаризаций материальных ценностей в баре.	<p>Сохранность товаро-материальных ценностей в значительной мере зависит от организации системы учета и отчетности в предприятии. В настоящее время в большинстве предприятий общественного питания широко применяются различные компьютерные программы по организации учета. Они позволяют в режиме реального времени иметь информацию о текущих остатках продуктов и напитков, объемах продаж в разрезе ассортимента продукции и других показателях. В тоже время только полная инвентаризация бара может показать реальное положение с наличием продуктов и напитков. Проведение инвентаризации в барах сопряжено с перемериванием большого количества напитков, что достигается использованием мерных линеек. Периодичность проведения полных инвентаризаций зависит от многих составляющих работы баров.</p>

## 5.2. Распределение часов по темам и видам занятий



№ п/ п	Наименование разделов и тем	Лек ции	Практ ическ ие и семинарски е занятия	из них:		Сам осто ятель ная рабо та студ ентов	ВС ЕГ О по тем е
				интер актив ные занят ия	контр ольн ые работ ы, зачет ы		
1	Оснащение и организация работы баров	8	8	4	4	10	50
1.1	Введение в дисциплину. История возникновения баров (пабов), тенденции развития. Классификация баров. Барная стойка-основа бара, разновидности, материал, дизайн.	6	12	1		10	28
1.2	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности баров. Требования к планировке, оснащению и оформлению баров. Обслуживающий персонал баров.	6	10	1		10	26
1.3	Подготовка бара к обслуживанию. Рабочее место и приемы работы бармена.	6	10		1	10	26
1.4	Организация учета и отчетности в баре. Проведение инвентаризаций материальных ценностей в баре.	6	10			10	26
2.	Ассортимент и технология приготовления напитков	6	10			6	22
2.1	Оборудование , посуда, приборы и компоненты для производства и реализации напитков из кофе и чая. Профессия бариста	6	10	1	1	8	24
2.2	Характеристика компонентов, используемых при приготовлении смешанных напитков и коктейлей	6	10			8	24
2.3	Ассортимент и рецептуры приготовления основных групп коктейлей. Барное стекло, посуда, инвентарь и украшения при приготовлении и оформлении коктейлей.	6	10	1		8	24
3.	Качество продукции и качество обслуживания	6	12		1	4	22
3.1	Требования к качеству продукции и обслуживания в барах. Внутренние стандарты качества и обслуживания. Технологическая документация баров.	6	10			10	26



3.2	Дополнительные услуги посетителям баров и порядок их предоставления. Организация расчета посетителей	8	12		1	8	28
	Общая трудоемкость часов	68	116	4	4	92	276

## 6. ИНТЕРАКТИВНЫЕ ЗАНЯТИЯ

### Занятие №1

Тема интерактивного занятия	Форма проведения	Используемые методики и педагогические технологии
История возникновения и современные тенденции развития баров и пабов.	Круглый стол	Работа в малых группах
Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности баров. Требования к планировке, оснащению и оформлению баров. Персонал бара, основные требования, личностные характеристики, профессиональные навыки	Круглый стол	Блиц - опрос
Оборудование, посуда, приборы и компоненты (кофе, какао, чай) для производства и реализации напитков из кофе и чая. Профессия бариста – магия кофе.	Тренинг	Большой круг
Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей, в том числе классических, слоистых, безалкогольных. Украшения и специи для коктейлей.	Тренинг	Работа в малых группах

### Занятие №2

Сценарий деловой игры «Процесс организации обслуживания за барной стойкой».

Студенты в определенной очередности становятся за барную стойку и стажируются в должности бармена.

В начале преподаватель, а далее студенты, подсаживаются за барную стойку и делают виртуальный заказ на продукцию бара по своему усмотрению в рамках очерченного меню бара.

При приеме заказа «бармен» комментирует свои действия, производит виртуальное выполнение заказа и производит расчет посетителя.



По правилам игры очередные «посетители и бармены» находятся вне аудитории и приглашаются по очереди. После выполнения своих ролей они остаются в аудитории и критически наблюдают за действиями свои «последователей».

После завершения круга обслуживания производится обсуждение работы всех участников игры. Преподаватель подводит итоги и отмечает недостатки в «работе» студентов и отмечает отличившихся.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

### **7.3. Контрольные работы, практикумы**

Темы контрольных работ

1. История возникновения и современные тенденции развития баров и пабов.
2. Классификация баров. Барная стойка-основа бара, разновидности, устройство, материал, дизайн.
3. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности баров. Требования к планировке, оснащению и оформлению баров. Персонал бара, основные требования, личностные характеристики, профессиональные навыки
4. Подготовка бара к обслуживанию. Рабочее место и приемы работы бармена. Организация обслуживания и расчета посетителей
5. Оборудование, посуда, приборы и компоненты (кофе, какао, чай) для производства и реализации напитков из кофе и чая. Профессия бариста – магия кофе.
6. Оборудование, стекло и ассортимент разливного и бутылочного пива, реализуемого в барах и пабах. Взаимоотношения с поставщиками пива.
7. Характеристика компонентов, используемых при приготовлении смешанных напитков (алкогольных и безалкогольных).
8. Наименования и предназначение барной посуды (стекла). Организация и подготовка рабочего места, барная станция. Получение и хранение барной продукции. Правила подачи алкогольных напитков.
9. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей, в том числе классических, слоистых, безалкогольных. Украшения и специи для коктейлей.
10. Организация учета и отчетности в баре. Порядок проведения инвентаризаций. Общение бармена с гостем, этика общения.

Рекомендации по выполнению контрольных работ.

После распределения тем контрольных работ преподавателем дисциплины с указанием срока сдачи работ на кафедру, студенты должны составить план работы и согласовать его с преподавателем. Обычно объем контрольной работы должен составлять от 10 до 15-20 страниц машинописного текста шрифта 14 и интервалом 1,5 и нумерацией страниц.

Из перечня рекомендованной литературы, самостоятельно студенты подбирают литературу по своей теме. Изучают конспекты лекций по данной теме и приступают к написанию работы.

В соответствии с рекомендациями по написанию контрольных работ составляется титульный лист. На нем необходимо указать название учебного заведения (ГОУ ВПО МГИИТ), факультета, специализации, № группы, и курса, название кафедры (Гостиничное дело), название дисциплины (Технология обслуживания в барах), и темы работы, фамилию



имя и отчество студента, фамилию имя отчество и должность преподавателя, внизу листа текущий год.

Далее в работе размещается план контрольной работы и постраничной разбивкой разделов.

Работа начинается с «введения», в котором студент показывает значимость рассматриваемой темы в деятельности предприятий общественного питания, приводит цифровые данные в разрезе страны, регионов, городов. Обычно объем введения ограничивается 1-2 страницами текста.

Далее в работе проводится исследование данного вопроса на основе учебных пособий и конспектов лекций по принятому плану.

Завершается контрольная работа «заключением», в котором в сжатом виде излагаются основные выводы работы.

Далее следуют приложения (при необходимости) и список использованной литературы. На последнем листе контрольной работы ставится дата окончания работы и личная подпись студента.

В ходе написания контрольной работы студенты во время аудиторных занятий по указанной дисциплине, могут получать необходимые консультации и обсуждать написанный материал с преподавателем.

После проверки контрольных работ преподавателем, в случае неудовлетворительного исследования закрепленных тем, преподаватель вправе вернуть работу на доработку.

Положительная оценка по контрольной работе является допуском студенту для сдачи зачета по дисциплине в период проведения экзаменационной сессии.

#### **7.4. Подготовка к семинарским занятиям**

Проведение семинарских (практических) занятий производится в соответствии с расписанием, разрабатываем Учебным отделом института в соответствии принятой Программой курса.

Темы семинарских (практических) занятий преподаватель объявляет на занятии, предшествующему семинару. При этом может заранее объявить персональные вопросы для студентов по подготовке к семинару.

При подготовке к семинарским (практическим) занятиям студенты изучают конспекты лекций по данной теме, а при отсутствии на этих занятиях, самостоятельно изучают этот вопрос по рекомендованным учебным пособиям.

Как правило, на семинаре все студенты участвуют в обсуждении выступлений своих товарищей по группе, могут их дополнять, а также задавать дополнительные вопросы по своему усмотрению.

Преподаватель ведет учет активности студентов при проведении семинаров (практических) занятий и учитывает это при проведении зачетов по данной дисциплине.



## 8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ - ИСТОЧНИКИ

### 8.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение

#### а) нормативно-правовые акты

Государственные стандарты РФ:

ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»

ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению»

#### б) основная литература

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - СПб.: Троицкий мост, 2012.-208с.: ил.

#### в) дополнительная литература

.Периодические издания:

«Питание и общество», «Гостиницы, рестораны, туризм»,

«Вы и ваш ресторан»;

«Ресторанный бизнес»;

«Кулинар».

#### г) ресурсы сети «Интернет»

Сайты московских ресторанов и баров

#### д) методические указания для студентов по освоению дисциплины

##### Раздел 1: темы 1, 2, 3, 4

В предприятиях общественного питания бары выступают в двух видах: как самостоятельный тип предприятия, так и как структурное подразделение ресторанов и кафе где, есть барная стойка.

В этой теме студенты изучают историю возникновения баров, и как их разновидности, пабов. История баров началась на просторах дикого Запада США при его освоении колонистами. Пабы как разновидность баров впервые появились в Англии и имеют свои характерные особенности.

Бары могут классифицироваться по ряду признаков, в том числе по ассортименту, формам обслуживания, месту нахождения и другим.

Основой любого бара является барная стойка. Барные стойки могут иметь различную конфигурацию, протяженность, изготавливаются из различных материалов, и все это – строго индивидуально в каждом конкретном баре.

Современные бары - это предприятия общественного питания с разнообразным специальным оборудованием, которое позволяет механизировать и ускорить обслуживание посетителей по широкому ассортименту продукции и прежде всего – приготовление смешанных алкогольных и безалкогольных напитков и напитков из кофе и чая.

Помимо этого барная стойка является местом демонстрации продукции и напитков бара, а также местом размещения информации и рекламы.

К порядку размещения оборудования и инвентаря в баре предъявляются определенные требования. Они диктуются не только санитарными и техническими, но и технологическими требованиями по организации рабочего места бармена.





Как и в любом предприятии общественного питания, к обслуживающему персоналу баров предъявляются определенные требования по профессиональной, санитарно-технической, пожарной, технологической и кассовой дисциплине.

Как и в любом предприятии общественного питания перед началом работы бара должна проводиться подготовка рабочего места к обслуживанию посетителей. Она включает в себя такие мероприятия как проверка работоспособности оборудования и инвентаря, наличие всех напитков и компонентов для коктейлей, подготовка рабочего места, получение товаров и их размещение в местах хранения и на рекламных площадях и многое, многое другое.

Особое внимание в баре уделяется организации рабочего места бармена. Оно должно быть компактным, хорошо оснащенным всем необходимым оборудованием и инвентарем, удобным для общения и обслуживания клиентов. Все необходимое для работы бармена должно быть размещено в радиусе полутора метров.

Важное значение в работе бара имеет алгоритм обслуживания посетителей - порядок организации обслуживания. Каждое предприятие для своих сотрудников устанавливает свои внутренние нормы или стандарты обслуживания. Это касается не только технологии отпуска и приготовления смешанных напитков, но и временные нормы на принятие, выполнение заказа, расчета посетителей, норм поведения и общения с клиентами и других специфических методов обслуживания.

Сохранность товаро-материальных ценностей в значительной мере зависит от организации системы учета и отчетности в предприятии. В настоящее время в большинстве предприятий общественного питания широко применяются различные компьютерные программы по организации учета. Они позволяют в режиме реального времени иметь информацию о текущих остатках продуктов и напитков, объемах продаж в разрезе ассортимента продукции и других показателях. В тоже время только полная инвентаризация бара может показать реальное положение с наличием продуктов и напитков.

Проведение инвентаризации в барах сопряжено с промериванием большого количества напитков, что достигается использованием мерных линеек. Периодичность проведения полных инвентаризаций зависит от многих составляющих работы баров.

#### Раздел 2: темы 1, 2, 3.

Значительное место в работе бара занимают напитки из кофе и чая. Для их приготовления и реализации используется специальное оборудование, посуда и аксессуары. Особого внимания к себе требует также ассортимент сортов кофе и чая.

Появление новой профессии в барах, бариста, способствовало расширению реализации напитков из кофе и чая, повышением требований к качеству их приготовления.

Смешанные напитки – коктейли, характеризуются составом из двух и более компонентов. Основой смешанных напитков могут быть как алкогольные, так и безалкогольные напитки. Среди алкогольной части компонентов коктейлей часто используются: водка, коньяк, джин, виски, ром, текила, вино, шампанское и другие крепкие напитки.

Основу безалкогольных коктейлей часто составляют: соки, молоко, фрукты, фруктовая и минеральная вода, чай и др.

Другим видом компонентов смешанных напитков являются: соки, сахарный и фруктовые сиропы, специи, дольки натуральных фруктов, ароматические травы, взбитые сливки.

В рамках этой темы студенты должны знать ассортимент и рецептуры основных групп коктейлей: классических, слоистых, безалкогольных.



Знать наименования, используемого барного стекла, какие виды коктейлей в них отпускаются, какие украшения используются для каждой группы коктейлей.

Раздел 3: темы 1, 2.

К качеству продукции баров, как и продукции других предприятий общественного питания, в полной мере предъявляются требования нормативно-правовых документов в этом вопросе.

На все коктейли в баре должны быть технологические карты с объемами входящих компонентов и технологией приготовления.

Все алкогольные напитки, реализуемые в баре и используемые как компоненты коктейлей, должны иметь сертификаты соответствия и документы, подтверждающие легитимность их производства и приобретения у поставщиков.

В баре должны выделяться зоны обслуживания заказов посетителей через официантов, зоны обслуживания посетителей за барной стойкой, при необходимости может быть оборудован выход для бармена из бара в торговый зал для обслуживания посетителей за столиками.

В связи с непосредственным расчетом посетителей за барной стойкой, должна быть организована процедура расчета, бар должен быть оборудован кассовым аппаратом, должна соблюдаться кассовая дисциплина, ведение необходимой документации.

Наряду с другими предприятиями общественного питания, бары оказывают своим посетителям дополнительные услуги. Перечень таких услуг каждое предприятие – бар устанавливает самостоятельно, исходя из специфических особенностей функционирования, возможностей их предоставления, востребованности и ряда других особенностей.

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

В ходе обучения студентам демонстрируется учебный видео фильм «Официант, бармен». После просмотра производится обсуждение на «круглом столе» в аудитории.

В учебном кабинете по организации обслуживания ( № 213), оборудованном барной стойкой и барным оборудованием, со студентами производится отработка практических навыков по приготовления продукции бара.

## **9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВЫПОЛНЕННЫХ В ВИДЕ ОТДЕЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ К РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ**

### **9.1 Задания, тесты текущего контроля**

Текущий контроль осуществляется поэтапно, в соответствии с темами изучения дисциплины:

Темы и разделы дисциплины	Задания, тесты текущего контроля
Раздел 1. «Оснащение и организация работы баров Тема № 1 Введение в дисциплину. История возникновения баров (пабов), тенденции развития. Классификация баров.	Какую функцию выполняют бары в предприятиях общественного питания Где и когда «зародились» бары и пабы, как они развиваются в настоящее время. По каким признакам можно классифицировать бары. Что является основой бара, какие материалы применяются, какой формы может быть барная



Барная стойка-основа бара, разновидности, материал, дизайн.	стойка
Тема № 2 Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности баров. Требования к планировке, оснащению и оформлению баров. Обслуживающий персонал баров.	Как осуществляется информационное обеспечение баров Какие основные требования предъявляются к планировке зон бара Как могут оформляться бары Какие требования предъявляются к обслуживающему персоналу баров
Тема № 3 Подготовка бара к обслуживанию. Рабочее место и приемы работы бармена.	Как готовится бар к обслуживанию Что такое «барная станция» Основные приемы работы бармена
Тема № 4 Организация учета и отчетности в баре. Проведение инвентаризаций материальных ценностей в баре.	Как осуществляется контроль за сохранностью напитков и продукции бара Что такое «мерные линейки», которые применяются при проведении инвентаризаций
Раздел 2. «Ассортимент и технология приготовления смешанных напитков» Тема № 1 Оборудование, посуда, приборы и компоненты для производства и реализации напитков из кофе и чая. Профессия бариста.	Какими видами оборудования оснащаются бары, их характеристики. Кто такой бариста, чем он занимается в баре Как готовятся горячие напитки из кофе и чая, какие требования предъявляются к посуде для них
Тема № 2 Характеристика компонентов, используемых при приготовлении смешанных напитков и коктейлей.	Классификация и технология приготовления: водки, коньяка, виски, рома, джина, бренди, текилы, граппы, кальвадоса, вин, шампанского, ликеров, ароматических алкогольных напитков
Тема № 3 Ассортимент и рецептуры приготовления основных групп коктейлей. Барное стекло, посуда, инвентарь и украшения при приготовлении и оформлении коктейлей	Основные компоненты шотов и лонг дринок Составы основных классических коктейлей на основе водки, джина, текилы, рома, ликеров. Профессиональные названия и описание барного стекла для подачи алкогольных напитков и коктейлей
Раздел 3. «Качество продукции и качество обслуживания» Тема № 1 Требования к качеству продукции и обслуживания в барах. Внутренние стандарты качества и обслуживания. Технологическая документация баров.	Какими документами регламентируются вопросы качества к продукции баров Что является внутренним стандартом качества продукции и услуг баров
Тема № 2 Дополнительные услуги посетителям баров и порядок их предоставления. Организация расчета посетителей	Какие виды дополнительных услуг может оказывать бар своим гостям. Какие платные и какие бесплатные



Как осуществляется расчет посетителей бара

### 9.1. Примерные вопросы к экзамену

1. История возникновения баров и пабов.
2. Современные тенденции развития баров и пабов
3. Классификация баров.
4. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности баров.
5. Требования к планировке, оснащению и оформлению баров.
6. Персонал бара, основные требования, личные характеристики, профессиональные навыки
7. Порядок проведения инвентаризаций.
8. Барная стойка-основа бара, разновидности, устройство, материал, дизайн.
9. Организация учета и отчетности в баре.
10. Общение бармена с гостем, этика общения.
11. Украшения и специи для коктейлей.
12. Состав и способ приготовления классических коктейлей на основе текилы
13. Состав и способ приготовления классических коктейлей на основе виски
14. Подготовка бара к обслуживанию.
15. Состав и способ приготовления классических коктейлей на основе ликеров
16. Рабочее место и приемы работы бармена.
17. Состав и способ приготовления классических коктейлей на основе джина.
18. Организация обслуживания и расчета посетителей баров.
19. Состав и способ приготовления классических коктейлей на основе водки.
20. Оборудование баров.
21. Дополнительные услуги бара
22. Методы, применяемые при приготовлении смешанных напитков и коктейлей.
23. Посуда, приборы и компоненты для производства и реализации напитков из кофе и чая.
24. Температура и правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков.
25. Профессия бариста – магия кофе.
26. Получение и хранение барной продукции.
27. Оборудование, стекло и ассортимент разливного и бутылочного пива, реализуемого в барах и пабах.
28. Характеристика компонентов, используемых при приготовлении смешанных напитков: текила, ром.
29. Взаимоотношения с поставщиками пива, особые условия
30. Наименования и предназначение барной посуды (стекла).
31. Характеристика компонентов, используемых при приготовлении смешанных напитков: водка, коньяк.
32. Производство и характеристика вин и игристых вин, в т. ч. шампанского.
33. Характеристика компонентов, используемых при приготовлении смешанных напитков: виски, джин.
34. Организация и подготовка рабочего места, барная станция.



## 9.2. Критерии оценки уровня освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения текущего, промежуточного контроля, семинарских, практических, интерактивных занятий, тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований и др. в соответствии с требованиями ФГОС по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплины и оценка компетенций обучающихся.

### Экзамен

**Знания студентов по каждому вопросу билета оцениваются:**

**«отлично»** - если студент глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленный вопрос, показал в ходе ответа теоретические знания по вопросу билета, соответствующие требованиям Федеральных Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, проявил творческий подход и самостоятельность суждений по данному вопросу, подкрепил ответ примерами из практической деятельности;

**«хорошо»** – если ответ в целом отвечает требованиям к оценке «отлично», но студент допустил отдельные неточности, не показал достаточной глубины знаний, что вызвало необходимость задавать ему дополнительные вопросы;

**«удовлетворительно»** – если студент показал знания основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднился в обобщениях и выводах;

**«неудовлетворительно»** – если не выполнены условия для получения оценки «удовлетворительно».

### Курсовая работа

Оценка "**отлично**" выставляется в том случае, если:

- содержание и оформление работы соответствует теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлен список использованных источников по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;

### Оценка "**хорошо**":

- содержание работы в целом соответствует заявленной теме;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- в докладе и ответах на вопросы основные положения работы раскрыты на хорошем или достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с практикой;



- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями курсовой работы;
- составлен список использованных источников по теме работы.

**Оценка "удовлетворительно":**

- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- в докладе и ответах на вопросы исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью, имеются не точные или не полностью правильные ответы;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;

**Оценка "неудовлетворительно":**

- содержание и оформление работы не соответствует требованиям данных Методических указаний;
- содержание работы не соответствует ее теме;
- в докладе и ответах на вопросы даны в основном неверные ответы;
- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;
- курсовая работа носит умозрительный и (или) компилятивный характер;

**9.3. Показатели контроля и оценки результатов освоения компетенций**

Формируемые компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;	применение требований нормативных документов на продукцию и услуги баров, организация обслуживания посетителей в барах различных направлений, организация рабочих мест барменов;	экспертная оценка на практических занятиях
<b>ПК 2.2.</b> Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	владение навыками по организации работы баров, составлению барной карты и ассортименту смешанных напитков, приемам и методам приготовления основных групп коктейлей, формам расчета посетителей в барах, организации дополнительных услуг.	защита курсовой работы экзамен



Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования города Москвы  
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ  
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ  
ГД.0.30.08.2016

Лист **23** из **23**