

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и технология обслуживания в баре

(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация и технология обслуживания в баре» являются подготовка выпускника к решению следующих задач производственно-технологической деятельности:

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- организация и осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

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

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			Знать	Уметь	Владеть
1	ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс	Этапы организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, качество готовой продукции в барах разных типов,	Организовать и осуществить технологический процесс производства продукции питания, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, качество готовой	Навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции, использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, качество готовой продукции в

		производства продукции питания	характеристику основных базовых напитков; приготовление смешанных напитков и требование к их качеству.	продукции в барах разных типов, выбирать поставщиков материально-технических средств; приготовить смешанные напитки в соответствии с требованиями	барах разных типов, выбора поставщиков материально-технических средств; методами приготовления смешанных напитков в соответствии с требованиями
2	ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Особенности обслуживания гостей в барах разных типов; критерии оценки профессионального уровня персонала, требуемые умения к членам команды и взаимодействия между членами команды	Организовать работу контактной зоны и процесс обслуживания гостей в барах разных типов в соответствии с разработанными критериями оценки профессионального уровня персонала, требуемыми умениями у членов команды	Навыками организации работы контактной зоны и обслуживания гостей в барах разных типов, в соответствии с разработанными критериями оценки профессионального уровня персонала Навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды
3	ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства, рациональное размещение баров разных типов в соответствии с особенностями их деятельности и объема выпуска продукции питания	осуществлять поиск, выбор новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, обосновать рациональное размещение баров разных типов в соответствии с особенностями их деятельности и объемом выпуска продукции питания	навыками использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, обоснования рационального месторасположения баров разных типов в соответствии с особенностями их деятельности и объемом выпуска продукции

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в баре» относится к блоку 1 ОП и ее части: вариативная

Дисциплина базируется на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении следующих дисциплин: «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология, санитария, гигиена питания», «Современное состояние отрасли», «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в баре» является предшествующей для освоения дисциплины: «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса».

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, включая промежуточную аттестацию.

Виды учебной работы	Всего Часов	Семестр 7
	акад.	акад
Общая трудоемкость дисциплины	216	216
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	63,7	63,7
Лекции	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30	30
Лабораторные работы (ЛБ)	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30	30
Консультации текущие	1,5	1,5
Консультация перед экзаменом	0,2	0,2
Виды аттестации (экзамен)	2	2
Самостоятельная работа:	118,5	118,5
Подготовка аналитического обзора	20	20
Подготовка реферата	12	12
Подготовка индивидуального задания	12	12
Проработка материалов по конспекту лекций	36	36
Проработка материалов по учебникам	31	31
Оформление отчетов по лабораторным работам, подготовка к выполнению тестовых заданий	7,5	7,5
Подготовка к экзамену (контроль)	33,8	33,8

5 Содержание дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

Наименование раздела дисциплины	Темы раздела	Содержание раздела (указывается в дидактических единицах)	Трудоемкость раздела, акад. Часы	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки

1. Особенности организации работы и осуществления технологического процесса производства продукции питания в барах разных типов.	Тема 1. Особенности организации работы и осуществления технологического процесса производства продукции питания в деятельности баров	История возникновения баров и коктейлей, ситуация сегодняшнего дня; особенности организации работы и осуществления технологического процесса производства продукции питания в барах. Основные понятия и определения в организации работы бара; классификация баров, их характеристика; классификация коктейлей.	42,5	42,5
	Тема 2. Материально – техническое обеспечение деятельности баров, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в баре. Информационное обеспечение процесса обслуживания в баре.	Перечень и назначение необходимого барного оборудования, посуды, инвентаря и аксессуаров; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, качество готовой продукции; информационное обеспечение процесса обслуживания: меню бара, карта вин, коктейльная карта.		
	Тема 3. Задачи и требования к организации снабжения. Поиск, выбор и использование Новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Выбор поставщиков. Поиск и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, основные поставщики на рынке ресторанных услуг. Формы снабжения и способы доставки напитков и продуктов в бары. Организация приемки товаров.		
2. Организация обслуживания в баре, критерии оценки профессионального уровня персонала. Технологии приготовления напитков, требуемые умения к членам команды.	Тема 4. Основные этапы подготовки бара к обслуживанию, критерии оценки профессионального уровня персонала.	Подготовка рабочего места, личная подготовка бармена, критерии оценки профессионального уровня персонала., оформление витрины бара, приемы работы бармена за барной стойкой.	136	136
	Тема 5. Роль бармена в организации обслуживания потребителей. Требуемые умения к членам команды и взаимодействия между членами команды	Основные правила работы бармена и требуемые умения к членам команды: методы приготовления смешанных напитков, правила приема заказа и его выполнения, стили работы бармена за барной стойкой, профессиональная этика, взаимодействия между членами команды, отчетность бармена, инвентаризация бара.		
	Тема 6. Основные базовые ингредиенты, используемые для приготовления смешанных напитков. Требуемые умения к членам команды бара в реализации основных базовых напитков.	Характеристика базовых ингредиентов, используемых для приготовления смешанных напитков, их характеристика. Требуемые умения к членам команды бара в реализации основных базовых напитков; особенности воздействия на организм,		

		рекомендации по употреблению и использованию в сочетании с другими компонентами (крепкоалкогольные, среднеалкогольные, безалкогольные напитки).		
	Тема 7. Характеристика и особенности приготовления напитков, требуемые умения к членам команды в баре в приготовлении смешанных напитков	Особенности приготовления и требуемые умения к членам команды в приготовлении безалкогольных и тонизирующих прохладных напитков, длинных, средних, коротких и горячих смешанных напитков, напитков для компании, коктейлей – аперитивов, коктейлей - диджестивов, экзотических и эксклюзивных коктейлей		
	Тема 8. Чай. Кофе. Требуемые умения к членам команды бара в приготовлении и подачи разных видов чая и кофе.	Способы приготовления и подача чая в разных странах, сочетаемость чая с алкогольными напитками. Требуемые умения к членам команды бара в приготовлении и подачи разных видов чая. Виды и наиболее известные сорта кофе. Требуемые умения к членам команды бара в приготовлении и подачи кофе разных видов: эспрессо, американо, капучино и др. Сочетаемость кофе с алкогольными напитками		

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак.час		ЛР, ак.час		СРО, час
		в традиционной форме	В форме практической подготовки	В традиционной форме	В форме практической подготовки	
1	Особенности организации работы и осуществления технологического процесса производства продукции питания в барах разных типов.	6	6	6	6	30.5
2	Организация обслуживания в баре, критерии оценки профессионального уровня персонала. Технологии приготовления напитков, требуемые умения к членам команды.	24	24	24	24	88
	ИТОГО	30	-	30	30	118,5

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудо-емкость, час
1	Особенности организации работы и осуществления технологического процесса производства продукции питания в барах разных типов.	Особенности организации работы и осуществления технологического процесса производства продукции питания в деятельности баров	2
		Материально – техническое обеспечение деятельности баров, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в баре. Информационное обеспечение процесса обслуживания в баре.	2
		Задачи и требования к организации снабжения. Поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	2
2	Организация обслуживания в баре, критерии оценки профессионального уровня персонала. Технологии приготовления напитков, требуемые умения к членам команды.	Основные этапы подготовки бара к обслуживанию, критерии оценки профессионального уровня персонала.	2
		Роль бармена в организации обслуживания потребителей. Требуемые умения к членам команды и взаимодействия между членами команды	2
		Характеристика основных базовых ингредиентов: водка, текила и мескаль. Требуемые умения к членам команды бара в реализации напитков и их использование в приготовлении смешанных напитков.	2
		Характеристика основных базовых ингредиентов: джин и можжевельный напиток, ром. Требуемые умения к членам команды бара в реализации напитков и их использование в приготовлении смешанных напитков.	2
		Характеристика основных базовых ингредиентов: коньяк, арманьяк, бренди. Требуемые умения к членам команды бара в реализации напитков и их использование в приготовлении смешанных напитков.	2
		Характеристика основных базовых ингредиентов: настойки, пиво. Требуемые умения к членам команды бара в реализации напитков и их использование в приготовлении смешанных напитков.	2
		Характеристика основных базовых ингредиентов: Виски, ликеры. Требуемые умения к членам команды бара в реализации напитков и их использование в приготовлении смешанных напитков.	2
		Характеристика основных базовых ингредиентов: вино, шампанское, крепленые вина, вермуты. Требуемые умения к членам команды бара в реализации напитков и их использование в приготовлении смешанных напитков.	2
		Характеристика безалкогольных напитков: вода, фруктовые газированные напитки, соки, сиропы. Требуемые умения к членам команды бара в реализации напитков.	2
		Характеристика и особенности технологии приготовления безалкогольных и тонизирующих прохладных напитков, средних, коротких и горячих смешанных напитков. Требуемые умения к членам команды в баре в приготовлении смешанных напитков.	2
		Технология и особенности технологии приготовления напитков для компании, коктейлей – аперитивов, диджестивов, экзотических и эксклюзивных коктейлей. Требуемые умения к членам команды в баре в приготовлении смешанных напитков.	2
		Требуемые умения к членам команды бара в приготовлении и подачи разных видов чая и кофе.	2

5.2.2 Практические занятия не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных работ	Трудоемкость, час
1	Особенности организации работы и осуществления технологического процесса производства продукции питания в барах разных типов.	1. Материально – техническое обеспечение деятельности баров, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в баре. Информационное обеспечение процесса обслуживания в баре.	6
2	Организация обслуживания в баре, критерии оценки профессионального уровня персонала. Технологии приготовления напитков, требуемые умения к членам команды.	2. Приготовление безалкогольных, тонизирующих прохладительных смешанных напитков. Требуемые умения к членам команды в баре в приготовлении смешанных напитков.	6
		3. Приготовление длинных, средних, коротких и горячих смешанных напитков. Требуемые умения к членам команды в баре в приготовлении смешанных напитков.	6
		4. Приготовление напитков для компании. Требуемые умения к членам команды в баре в приготовлении смешанных напитков.	6
		5. Приготовление коктейлей- аперитивов, Диджестивов. Требуемые умения к членам команды в баре в приготовлении смешанных напитков.	6

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1	Особенности организации работы и осуществления технологического процесса производства продукции питания в барах разных типов.	Аналитический обзор «Особенности сервисной деятельности баров, организации работы и осуществления технологического процесса производства продукции питания в барах разных типов».	5
		Подготовка реферата на тему «Барное оборудование, инвентарь и посуда бара, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в баре.».	6
		Аналитический обзор «Обзор поставщиков ингредиентов для работы баров. Поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства».	5
		Проработка материалов по конспекту лекций	7
		Изучение материалов по учебникам	6
		Оформление отчетов по лабораторным работам, подготовка к выполнению тестовых заданий	1.5
	Организация обслуживания в баре, критерии оценки профессионального уровня персонала. Технологии приготовления напитков, требуемые умения к членам команды.	Подготовка реферата на тему «Основные базовые напитки, реализуемые в барах. Требуемые умения к членам команды бара в реализации напитков и их использование в приготовлении смешанных напитков»	6

2	Аналитический обзор «Способы приготовления и подача чая в разных странах Требуемые умения к членам команды бара в приготовлении и подачи разных видов чая».	5
	Аналитический обзор «Кофе: свойства, разновидности. Требуемые умения к членам команды бара в приготовлении и подачи разных видов кофе».	5
	Подготовка индивидуального задания по теме: «Поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства Разработка рецептуры и технологии приготовления напитка».	12
	Проработка материалов по конспекту лекций	29
	Изучение материалов по учебникам	25
	Оформление отчетов по лабораторным работам, подготовка к выполнению тестовых заданий	6

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692> (дата обращения: 23.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Любецкая, Т.Р. Барное дело : учебник / Т.Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2018. — 180 с. — ISBN 978-5-394-02873-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103739> (дата обращения: 26.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2 Дополнительная литература

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> (дата обращения: 23.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Кучер, Л.С. Официант-бармен / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. ш— Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. — 540 с. — ISBN 978-5-222-27707-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106987> (дата обращения: 26.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Оганесянц, Л.А. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс] / Оганесянц, Л.А., Панасюк, А.Л., Гернет М.В., Зайнуллин Р.А., Под ред. Л. А. Оганесянца, - ГИОРД, 2012. - 344 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4886 - Технология безалкогольных напитков.

3. Ридель, Х. Бары и рестораны: Техника обслуживания. Ростов/Д: Феникс, Пер. с англ. М. В. Павловой. - Ростов/Д: Феникс, 2005. - 352с. - Бары и рестораны: Техника обслуживания.

4. Калашников, А.Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания, М. Проспект, 2005. - 384с. - Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания.

5. Корсар, Ф. Коктейли: Справочник для бармена. Изд. 4-е (пер. Евсеева Т., Евсеев Д.)

Корсар Ф., Стиббен Р., 2010. - 136с.

6. Саламаха О.В., Фомин А.В. Рецептуры коктейлей / М.: Издатель Родионова Е.Л., 2007. - 176 с. 6. Елизарова Л. Г. Алкогольные напитки [Текст]: товарный справочник / М.: Экономика, 2007. - 174 с.

Периодические издания

- 1 Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология»
- 2 Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология»
- 3 Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия»
- 4 Журнал «Вестник международной академии холода» // Вестник международной академии холода [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8494 - Журнал «Вестник международной академии холода»
- 5 Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания»
- 6 Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК»
- 7 Журнал «Здоровье»
- 8 Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология»
- 9 Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 -
- 10 Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»
- 11 Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции»
- 12 Журнал «Масла и жиры. Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
- 13 Журнал «Масложировая промышленность» // Масложировая промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7872 - Журнал «Масложировая промышленность»
- 14 Журнал «Молочная промышленность» // Молочная промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7906 - Журнал «Молочная промышленность»
- 15 Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество»
- 16 Журнал «Пищевая промышленность»
- 17 Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»
- 18 Журнал «Ресторанные ведомости»
- 19 Журнал «Ресторатор»
- 20 Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД
- 21 Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»

- 22 Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров»
- 23 Журнал «Хлебопечение России» // Хлебопечение России [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8264 - Журнал «Хлебопечение России»
- 24 Журнал «Хлебопродукты» // Хлебопродукты [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9248 - Журнал «Хлебопродукты»
- 25 Журнал «Холодильная техника» // Холодильная техника [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8265 - Журнал «Холодильная техника»
- 26 Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» // Хранение и переработка сельхозсырья [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8266 - Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»
- 27 Журнал «Школа гастронома»
- 28 Журнал «Vitamin De»
- 29 Журнал «Food Technology»
- 30 РЖ Оборудование пищевой промышленности»
- 31 Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»
- 32 Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»
- 33 Журнал «Гастроном»

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине "Организация и технология обслуживания в баре" [Электронный ресурс] : для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, дневной и заочной форм обучения / М. В. Мануковская ; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж : ВГУИТ, 2019. - 28 с. <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1748>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. – Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>. - Загл. с экрана

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;
- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График;
- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet;
- Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru>)

Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система КонсультантПлюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100042 от 17.11.2020 (срок действия с 01.01.2021 по 31.12.2021)

- Информационно-справочная система «NormaCS», ИП Голованова Е.Г. Договор № 200016222100038 от 13.10.2020 г., локальная версия, 1 ПК (срок действия с 20.10.2020 по 31.10.2021).

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживающие документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	Adobe Reader XI, бесплатное ПО https://acrobat.adobe.com/ru/acrobat/pdf-reader.html
Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»	Номер лицензии 104-2015, 28.04.2015 г., договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим

оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса (20, 19, 20б) а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Аудитория для проведения лекционных занятий № 20:

Доска 3 – х элементная для маркера – 1 шт;
 Переносной ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
 Мультимедиа-проектор Mitsubishi XD500U – 1 шт.
 Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
 Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Компьютерный класс кафедры сервиса и ресторанного бизнеса:

Компьютер «BaPIAHт Стандарт» ATX 450W/C2D – 12 шт;
 Коммутатор D-Link DES-1016 – 1 шт;
 Принтер цветной лазерный Epson – 1 шт;

Учебно-производственная (демонстрационная) лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции (а.20 б). Весы электронные CAS-CW-5 DD; кухонная посуда и инвентарь – в асс; стол производственный нерж.; шкаф холодильный Polair CM 105 S; плита электрическая ЭП-4 ЖШ; ноутбук ASUS A7 Se; мойка двухсекционная нерж.; плазменная панель Toshiba; CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); пароконвектомат E 61 GX; подставка под пароконвектомат; комплекты мебели для учебного процесса.

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры для самостоятельной работы, аудитория для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.20 к), компьютерные класс ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

<p>Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ</p>	<p>Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МераПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»</p>
---	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах

их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе дисциплины
Организация и технология обслуживания в баре

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего часов	5 курс
	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины	216	216
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	24.2	24.2
Лекции	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12	12
Консультации текущие	0.4	0.4
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0.8	0.8
Виды аттестации (экзамен)	0.2	0.2
Самостоятельная работа:	185	185
Подготовка контрольной работы	10	10
Подготовка аналитического обзора	20	20
Подготовка реферата	12	12
Подготовка индивидуального задания	12	12
Проработка материалов по конспекту лекций	77	77
Проработка материалов по учебникам	51	51
Оформление отчетов по лаб. работам, подготовка к выполнению тестовых заданий	3	3
Контроль	6.8	6.8

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРЕ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- этапы организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания,
- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов,
- качество готовой продукции в барах разных типов,
- характеристику основных базовых напитков;
- приготовление смешанных напитков и требования к их качеству;
- особенности обслуживания гостей в барах разных типов;
- критерии оценки профессионального уровня персонала;
- требуемые умения членами команды и взаимодействия между членами команды;
- новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства,
- рациональное размещение баров разных типов в соответствии с особенностями их деятельности и объема выпуска продукции питания;

уметь:

- организовать и осуществить технологический процесс производства продукции питания,
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, качества готовой продукции в барах разных типов,
- выбирать поставщиков материально-технических средств;
- приготовить смешанные напитки в соответствии с требованиями;
- организовать работу контактной зоны и процесс обслуживания гостей в барах разных типов в соответствии с разработанными критериями оценки профессионального уровня персонала, требуемыми умениями у членов команды;
- осуществлять поиск, выбор новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- обосновать рациональное размещение баров разных типов в соответствии с особенностями их деятельности и объемом выпуска продукции питания;

владеть:

- навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции,
- навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, качества готовой продукции в барах разных типов,
- навыками выбора поставщиков материально-технических средств;
- методами приготовления смешанных напитков в соответствии с требованиями;
- навыками организации работы контактной зоны и обслуживания гостей в барах разных типов, в соответствии с разработанными критериями оценки профессионального уровня персонала -
- навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды;
- навыками использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- навыками обоснования рационального месторасположения баров разных типов в соответствии с особенностями их деятельности и объемом выпуска продукции

Содержание разделов дисциплины:

Особенности организации работы и осуществления технологического процесса

производства продукции питания в деятельности баров. Материально – техническое обеспечение деятельности баров, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в баре. Информационное обеспечение процесса обслуживания в баре. Задачи и требования к организации снабжения. Основные этапы подготовки бара к обслуживанию, критерии оценки профессионального уровня персонала. Роль бармена в организации обслуживания потребителей. Требуемые умения к членам команды и взаимодействия между членами команды. Характеристика основных базовых ингредиентов: водка, текила, джин, ром и т. д. Требуемые умения к членам команды бара в реализации напитков и их использование в приготовлении смешанных напитков. Характеристика и особенности технологии приготовления безалкогольных и тонизирующих прохладных напитков, средних, коротких и горячих смешанных напитков. Требуемые умения к членам команды в баре в приготовлении смешанных напитков. Технология и особенности технологии приготовления напитков для компании, коктейлей – аперитивов, диджестивов, экзотических и эксклюзивных коктейлей. Требуемые умения к членам команды бара в приготовлении и подачи разных видов чая и кофе.