

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.)

«25» 05 2023 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 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 видеопроекционным 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 требование к их качеству;
- особенности обслуживания гостей в барах разных типов;
- критерии оценки профессионального уровня персонала;
- требуемые умения к членам 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 средств 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 средства для измерения основных параметров технологических процессов, качество 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.

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации
по дисциплине**

Организация и технология обслуживания в баре

речень компетенций с указанием этапов их формирования

№ 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 производства продукции питания	Этапы организации технологического процесса, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства продукции в барах разных типов, Характеристику основных базовых напитков, критерии выбора поставщиков материально-технических средств. Приготовление смешанных напитков и требование к их качеству.	Организовать технологический процесс с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов производства продукции в барах разных типов, выбрать основных поставщиков материально-технических средств. Приготовить смешанные напитки в соответствии с требованиями.	Навыками организации технологического процесса с использованием технических средства для измерения основных параметров технологических процессов производства продукции в 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 у членов 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 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 обоснованный поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, обоснования рационального	область развития индустрии питания и гостеприимства, рациональное размещение баров разных типов в соответствии с особенностями	Осуществлять поиск, выбор новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, обосновать рациональное	Навыками использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, обоснования рационального

		вание и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	ностями их деятельности и объема выпуска продукции бара	размещение баров разных типов в соответствии с особенностями их деятельности и объемом выпуска продукции бара	месторасположения баров разных типов в соответствии с особенностями их деятельности и выпускаемой продукцией
--	--	---	---	---	--

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства	Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	
1	Особенности организации работы баров	ПК-1 ПК-30	Аналитический обзор: «Особенности сервисной деятельности баров».	Защита аналитического обзора
			Аналитический обзор: «Обзор поставщиков ингредиентов для работы баров».	Защита аналитического обзора
			Реферат: «Барное оборудование, инвентарь и посуда бара».	Защита реферата
			Лабораторная работа (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ)	Защита лабораторных работ
			Банк тестовых заданий	Бланочное или компьютерное тестирование
			Собеседование (вопросы к экзамену)	Собеседование с преподавателем
2	Организация обслуживания в баре. Технологии приготовления напитков	ПК-1 ПК-12	Реферат: «Основные базовые напитки, реализуемые в барах».	Защита реферата
			Аналитический обзор: «Способы приготовления и подача чая в разных странах».	Защита аналитического обзора
			Аналитический обзор: «Кофе: свойства, разновидности, правила приготовления и подачи»	Защита аналитического обзора
			Лабораторная работа (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ)	Защита лабораторных работ

			Индивидуальное задание: «Разработка рецептуры приготовления смешанного напитка»	
			Банк тестовых заданий	Бланочное или компьютерное тестирование
			Собеседование (вопросы к экзамену)	Собеседование с преподавателем

3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

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

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме текущего тестирования, выполнения, защиты отчетов на лабораторных занятиях, выполнения и защиты реферата, аналитического обзора и предусматривает возможность последующего собеседования (экзамена).

3.1 Реферат (примерные тематики рефератов)

3.1.1 ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Раздел 1 Особенности организации работы баров

№ п/п	Тематика рефератов
1	Оборудование, инвентарь и посуда для коктейль – баров.
2	Оборудование, инвентарь и посуда для винных баров.
3	Оборудование, инвентарь и посуда для сервис – баров.
4	Оборудование, инвентарь и посуда для гриль – баров.
5	Оборудование, инвентарь и посуда для салат – баров.
6	Оборудование, инвентарь и посуда для суповых баров.

Раздел 2 Организация обслуживания в баре. Технологии приготовления напитков

№ п/п	Тематика рефератов
1	Характеристика основных базовых ингредиентов: водка.
2	Характеристика основных базовых ингредиентов: текила.
3	Характеристика основных базовых ингредиентов: джин.
4	Характеристика основных базовых ингредиентов: виски.
5	Характеристика основных базовых ингредиентов: ром.

3.2 Аналитический обзор

3.2.1 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

Раздел 1 Особенности организации работы баров

№ п/п	Тематика аналитических обзоров
1	Особенности сервисной деятельности коктейль – баров.

2	Особенности сервисной деятельности винных баров.
3	Особенности сервисной деятельности сервис – баров.
4	Особенности сервисной деятельности гриль – баров

3.2.2 ПК-1 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.

Раздел 1 Особенности организации работы баров

№ п/п	Тематика аналитических обзоров
1	Выбор поставщиков для организации процесса обслуживания в коктейль – баре.
2	Выбор поставщиков для организации процесса обслуживания в винном баре
3	Выбор поставщиков для организации процесса обслуживания в сервис – баре.
4	Выбор поставщиков для организации процесса обслуживания в гриль – баре

3.2.3 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

Раздел 2 Организация обслуживания в баре. Технологии приготовления напитков

№ п/п	Тематика аналитических обзоров
1	Традиции чаепития в России.
2	Традиции чаепития в Узбекистане.
3	Традиции чаепития в Китае.
4	Традиции чаепития в Англии.

№ п/п	Тематика аналитических обзоров
1	Особенности технологии приготовления кофе: латте, маккиато (маккиато), мокко.
2	Особенности технологии приготовления кофе: ристретто, романо (romano), торре (торо).
3	Особенности технологии приготовления кофе: кофе по - американски, эспрессо (espresso), медовый раф.
4	Национальные рецепты приготовления кофе.

3.3 Индивидуальное задание.

3.3.1 ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Раздел 2 Организация обслуживания в баре. Технологии приготовления напитков

№ п/п	Тема задания
1	Разработать рецептуру приготовления безалкогольного смешанного напитка.
2	Разработать рецептуру приготовления тонизирующего прохладительного напитка

3	Разработать рецептуру приготовления напитка длинного глотка и среднего смешанного напитка
4	Разработать рецептуру приготовления короткого и горячего смешанных напитков.

3.4 Тесты (тестовые задания)

3.4.1. ПК- 1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Раздел 1 Особенности организации работы баров

№ задания	тестовое задание
1	1.Особенностью бара является: 1.Широкий ассортимент алкогольных напитков; 2.Наличие танцевальной площадки; 3.Предоставление концертной программы; 4.Наличие барной стойки;
2	2. Не является обслуживающим персоналом: 1. Повар. 2. Барбек. 3. Бармен. 4. Метрдотель.
3	4.Высота барной стойки: 1. 1.5 м, 2. 1 м, 3. 1.4 м, 4. 1.2 м.
4	5.Чем отличается коктейль-бар от коктейль-холла? 1.предоставляемыми услугами. 2.ассортиментом напитков. 3.вместимостью залов. 4.интерьером.
5	6.Айс-бакет это: 1. Емкость для фруктов. 2. Емкость для льда. 3. Подставка для бутылок. 4. Емкость для специй.
6	7.Драфт это: 1. Вращающийся стеллаж. 2.установка по розливу вина. 3.Устройство для наливания содовой в напитки. 4.Установка по розливу пива.
7	8.Аппарат для смешивания сиропов с газом и водой: 1. Гейзер. 2. Блендер. 3. Пост-микс. 4. Шейкер,

Раздел 2 Организация обслуживания в баре. Технологии приготовления напитков

№ задания	тестовое задание
1	В переводе с французского «сгичон» означает: 1. кувшинчик 2. графинчик 3. боуль 4. братина.
2	Из скольких компонентов готовится пунш: 1. из 5-ти 2. из 3-х 3. из 4-х 4. из 7-ми.
3	Крюшоны не подают: 1. к тортам 2. к холодным закускам 3. пирожным 4. к мороженому.
4	Содержание спирта в пуншах: 1. 10-15% 2. 25-30% 3. 15-20% 4. 35-40%.
5	Традиционным рождественским напитком в старину считался: 1. глинтвейн 2. грог 3. пунш 4. крюшон.
6	Основа глинтвейна: 1. белое вино 2. красное вино 3. шампанское 4. ликер.

7	Глинтвейн подается: 1. к рыбным блюдам 2. к блюдам из морепродуктов 3. к мясным горячим блюдам 4. к десерту.
---	--

3.5 Лабораторные работы (перечень вопросов для подготовки отчета по лабораторному практикуму)

3.5.1. ПК- 1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Раздел 1 Особенности организации работы баров

Раздел 2 Организация обслуживания в баре. Технологии приготовления напитков

№ п/п	Тема лабораторной работы
1	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Подготовка бара к обслуживанию. (Раздел 1)
2	Приготовление безалкогольных и тонизирующих прохладительных смешанных напитков. (Раздел 2)

№ п/п	Текст вопроса
Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Подготовка бара к обслуживанию. (Раздел 1)	
1	Перечень и назначение барного инвентаря
2	Перечень и назначение барного встроенного оборудования
3	Назначение бокала «Мартини»
4	Шейкер: разновидности и их характеристика
5	Требования к составлению меню бара
Приготовление безалкогольных и тонизирующих прохладительных смешанных напитков. (Раздел 2)	
1	Перечислите основные правила приготовления напитков
2	Назовите способы приготовления коктейлей
3	Что означает в переводе слово "коктейль" и почему так назван напиток
4	Острая перечная приправа, полученная из стручкового красного перца
5	Какой вкус имеет сироп Гренадин

3.6. Экзамен

Вопросы для экзамена

3.6.1 ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Раздел 1 Особенности организации работы баров

Раздел 2 Организация обслуживания в баре. Технологии приготовления напитков

№ вопроса	Текст вопроса
1	Материально – техническое обеспечение деятельности бара: перечень и назначение необходимого барного оборудования, посуды, инвентаря и аксессуаров
2	Характеристика основных базовых ингредиентов, используемых для приготовления смешанных напитков: их характеристика, особенности воздействия на

	организм, рекомендации по употреблению
3	Среднеалкогольные напитки: вина столовые, крепленые, ароматизированные. Краткая характеристика, классификация.
4	Задачи и требования к организации снабжения: формы снабжения и способы доставки напитков и продуктов в бары, приемка товаров
5	Приготовление и оформление коктейля «Бренди Александр».

3.6.2 - 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

Раздел 2 Организация обслуживания в баре. Технологии приготовления напитков

№ вопроса	Текст вопроса
1	Отчетность бармена, инвентаризация бара.
2	<i>Особенности организации контактной зоны.</i> Требования к планировке торговых помещений и их оформлению.
3	Основные этапы подготовки бара к обслуживанию: подготовка рабочего места, личная подготовка бармена, оформление витрины бара, приемы работы бармена за барной стойкой
4	Основные правила работы бармена: методы приготовления смешанных напитков, правила приема заказа и его выполнения, стили работы бармена за барной стойкой, профессиональная этика.

3.6.3 - 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

Раздел 1 Особенности организации работы баров

№ вопроса	Текст вопроса
1	Бар: особенности сервисной деятельности, история возникновения баров и смешанных напитков, ситуация сегодняшнего дня.
2	Классификация баров, их характеристика, рациональное месторасположение.
3	Классификация коктейлей, их характеристика
4	Классификация баров, их характеристика
5	Информационное обеспечение деятельности баров

4.. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03-2017 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02-2017 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а

также методическими указаниями

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Методика оценки (объект, продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
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 производства продукции питания.					
ЗНАТЬ: этапы организации технологического процесса, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства продукции в барах разных типов, Характеристику основных базовых напитков, критерии выбора поставщиков материально-технических средств. Приготовление смешанных напитков и требование к их качеству.	<i>Тест</i>	Результат тестирования	100 баллов	Отлично	<i>Освоена/повышенный</i>
			80 - 96 баллов	Хорошо	<i>Освоена/повышенный</i>
			60 - 76 баллов	Удовлетворительно	<i>Освоена/базовый</i>
			Менее 60 баллов	неудовлетворительно	<i>Не освоена/достаточный</i>
	Собеседование (экзамен)	Уровень владения материалом	Студент полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой, изложил материал грамотно, в определенной логической последовательности.	Отлично	<i>Освоена/повышенный</i>
			Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности.	Хорошо	<i>Освоена/повышенный</i>
			Студент достаточно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий.	Удовлетворительно	<i>Освоена/базовый</i>
			Студент не раскрыл основное содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.	неудовлетворительно	<i>Не освоена/достаточный</i>
УМЕТЬ: организовать технологический процесс с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов производства продукции в барах разных типов, выбрать основных поставщиков материально-технических средств. Приготовить сме-	Выполнение лабораторной работы №1-5	Отчет по лабораторной работе	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы.	Зачтено	<i>Освоена/повышенный</i>
			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	не зачтено	<i>Не освоена/достаточный</i>

шанные напитки в соответствии с требованиями.					
<p>ВЛАДЕТЬ: навыками организации технологического процесса с использованием технических средства для измерения основных параметров технологических процессов производства продукции в барах разных типов, выбора поставщиков материально-технических средств.</p> <p>Методами приготовления смешанных напитков в соответствии с требованиями</p>	<p>Аналитический обзор «Обзор поставщиков ингредиентов для работы баров»</p>	<p>Содержание обзора</p>	<p>Проанализирован тип и (или) специализация бара, подробно охарактеризован ассортимент реализуемой продукции в баре. Обзор составлен с учетом подробного анализа рынка Российских и зарубежных поставщиков ресторанной индустрии и ассортимента предлагаемой ими продукции. Выбраны 3-4 поставщика, представлен ассортимент предлагаемой продукции. Исчерпывающе аргументирован сделанный выбор.</p>	<p>Отлично</p>	<p><i>Освоена/повышенный</i></p>
			<p>Определен тип и (или) специализация бара, охарактеризован ассортимент реализуемой продукции в баре. Обзор составлен с учетом анализа рынка Российских и зарубежных поставщиков ресторанной индустрии и ассортимента предлагаемой ими продукции. Выбраны 2-3 поставщика, представлен ассортимент предлагаемой продукции. Аргументирован сделанный выбор.</p>	<p>Хорошо</p>	<p><i>Освоена/повышенный</i></p>
			<p>Определен тип бара, перечислен ассортимент реализуемой продукции в баре. Обзор составлен без учета анализа рынка Российских и зарубежных поставщиков ресторанной индустрии и ассортимента предлагаемой ими продукции. Выбраны 1-2 поставщика, представлен ассортимент предлагаемой продукции. Не аргументирован сделанный выбор.</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p><i>Освоена/базовый</i></p>
			<p>Определен тип бара, перечислен ассортимент реализуемой продукции в баре. Обзор составлен без учета анализа рынка Российских и зарубежных поставщиков ресторанной индустрии и ассортимента предлагаемой ими продукции. Выбраны 1-2 поставщика, представлен ассортимент предлагаемой продукции. Не аргументирован сделанный выбор.</p> <p>Определен тип бара, перечислен не полный ассортимент реализуемой продукции в баре. Обзор составлен без учета анализа рынка поставщиков ресторанной индустрии и ассорти-</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p><i>Не освоена/достаточный</i></p>

			мента предлагаемой ими продукции. Выбраны 1-2 поставщика, представлен ассортимент предлагаемой продукции, не соответствующий типу рассматриваемого бара. Не представлено обоснование сделанного выбора.		
	Реферат «Барное оборудование, инвентарь и посуда бара»	Содержание реферата	Реферат подробно освещает этапы процесса обслуживания в баре определенного типа. Проведен подробный анализ требуемого барного оборудования и инвентаря, характеристика его функций, особенностей эксплуатации. Проведен анализ всей необходимой барной посуды с указанием ее характеристики и назначения. Обозначены критерии, на основании которых был сделан выбор оборудования, посуды и инвентаря для организации процесса обслуживания.	Отлично	<i>Освоена/повышенный</i>
Реферат освещает процесс обслуживания в баре определенного типа. Проведен анализ барного оборудования и инвентаря, характеристика его функций, особенностей эксплуатации. Проведен анализ барной посуды с указанием ее характеристики и назначения. Обозначены критерии, на основании которых был сделан выбор оборудования, посуды и инвентаря для организации процесса обслуживания.			Хорошо	<i>Освоена/повышенный</i>	
Реферат на достаточном уровне освещает этапы процесса обслуживания в баре определенного типа. Проведен анализ требуемого барного оборудования и инвентаря, характеристика его функций, особенностей эксплуатации. Проведен анализ отдельной барной посуды с указанием ее характеристики и назначения. Обозначены не все критерии, на основании которых был сделан выбор оборудования, посуды и инвентаря для организации процесса обслуживания.			Удовлетворительно	<i>Освоена/базовый</i>	
Реферат не содержит информации об этапах процесса обслуживания в определенном типе бара. Отсутствует анализ требуемого барного оборудования и инвентаря, характеристика его функций, особенностей эксплуатации. Не проведен анализ барной посуды с указанием ее характеристики и назначения. Обозначены критерии, не соответствующие выбору обо-			Неудовлетворительно	<i>Не освоена/достаточный</i>	

			рудования, посуды и инвентаря для организации процесса обслуживания.		
	Реферат на тему «Основные базовые напитки, реализуемые в барах»	Содержание реферата и презентации	Реферат подробно освещает анализ и выбор основных классических базовых напитков, требуемых для организации работы бара. Приведена полная характеристика напитка, с указанием его исторического происхождения, особенностей производства, имеющихся марок. Описаны подробно все этапы производства напитка. Приведены примеры разновидностей напитка и характеристика наиболее популярных марок. Рекомендованы все способов подачи и правила употребления напитка.	Отлично	<i>Освоена/повышенный</i>
Реферат освещает анализ и выбор основных классических базовых напитков, требуемых для организации работы бара. Приведена характеристика напитка, с указанием его исторического происхождения, особенностей производства, основных марок. Описаны основные этапы производства напитка. Приведены примеры разновидностей напитка и характеристика известных марок. Рекомендованы основные способы подачи и правила употребления напитка.			Хорошо	<i>Освоена/повышенный</i>	
Реферат на достаточном уровне освещает выбор основных классических базовых напитков, требуемых для организации работы бара. Приведена характеристика напитка, с указанием особенностей его производства, основных марок. Описаны отдельные этапы производства напитка. Приведены примеры некоторых разновидностей и характеристика отдельных марок напитка. Рекомендованы некоторые способы подачи напитка.			Удовлетворительно	<i>Освоена/базовый</i>	
Реферат не содержит информации об основных классических базовых напитков, требуемых для организации работа бара. Отсутствует характеристика напитка, с указанием особенностей его производства, перечислены некоторые марки. Отсутствует описание этапов производства напитка. Не приведены примеры разновидностей напитка. Не указаны способы подачи и правила употребления напитка.			Не удовлетворительно	<i>Не освоена/достаточный</i>	

	Индивидуальное задание «Разработка рецептуры приготовления смешанного напитка»	Отчет по индивидуальному заданию	Выполненная работа подробно отражает соответствие принципам и правилам составления смешанных напитков (коктейлей) разных групп, и при наличии оформленной технологической карты на разработанный напиток.	зачтен	Освоена/повышенный
			Выполненная работа не отражает всех пунктов, которые соответствуют правилам составления и технологии приготовления смешанных напитков разных групп, и при отсутствии оформленной технологической карты на разработанный напиток.	Не зачтено	Не освоена/достаточный
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					
ЗНАТЬ: особенности обслуживания гостей в барах разных типов; критерии оценки профессионального уровня персонала, требуемые умения у членов команды	Тест	Результат тестирования	100 баллов	Отлично	Освоена/повышенный
			80 - 96 баллов	Хорошо	Освоена/повышенный
			60 - 76 баллов	Удовлетворительно	Освоена/базовый
			Менее 60 баллов	неудовлетворительно	Не освоена/достаточный
	Собеседование (экзамен)	Уровень владения материалом	Студент полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой, изложил материал грамотно, в определенной логической последовательности.	Отлично	Освоена/повышенный
			Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности.	Хорошо	Освоена/повышенный
			Студент достаточно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий.	Удовлетворительно	Освоена/базовый
			Студент не раскрыл основное содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.	неудовлетворительно	Не освоена/достаточный
УМЕТЬ: организовать работу контактной зоны и процесс обслуживания гос-	Выполнение лабораторной работы №2-5	Отчет по лабораторной работе	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы.	Зачтено	Освоена/повышенный

<p>тей в барах разных типов в соответствии с разработанными критериями оценки профессионального уровня персонала, требуемыми умениями у членов команды</p>			<p>Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.</p>	<p>не зачтено</p>	<p><i>Не освоена/ достаточный</i></p>
<p>ВЛАДЕТЬ: навыками организации работы контактной зоны и обслуживания гостей в барах разных типов, в соответствии разработанными критериями оценки профессионального уровня персонала Навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды</p>	<p>Аналитический обзор «Способы приготовления и подача чая в разных странах»</p>	<p>Содержание обзора</p>	<p>Обзор составлен с учетом анализа истории возникновения чая и его целебных свойств. Исчерпывающе охарактеризованы сорта чая, их вкусовые характеристики и особенности производства. Охарактеризованы традиции чаепития в отдельно взятой стране, подробно описаны технологии приготовления и подачи чая.</p>	<p>Отлично</p>	<p><i>Освоена/ повышенный</i></p>
			<p>Обзор содержит информацию о истории возникновения чая и его целебных свойств. Охарактеризованы сорта чая, их вкусовые характеристики и производство. Охарактеризованы традиции чаепития в отдельно взятой стране, с описанием технологии приготовления и подачи чая.</p>	<p>Хорошо</p>	<p><i>Освоена/ повышенный</i></p>
			<p>Обзор содержит достаточно информации о истории возникновения чая и его целебных свойств. Охарактеризованы отдельные сорта чая и частично их производство. Охарактеризованы традиции чаепития в отдельно взятой стране, с описанием некоторых технологии приготовления и подачи чая.</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p><i>Освоена/ базовый</i></p>
			<p>Обзор составлен без учета анализа истории возникновения чая и его целебных свойств. Не охарактеризованы сорта чая и их производства. Охарактеризованы традиции чаепития в отдельно взятой стране, без описания технологии приготовления и подачи чая.</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p><i>Не освоена/ достаточный</i></p>
	<p>Аналитический обзор «Кофе: свойства, разновидности, правила приготовления и подача</p>	<p>Содержание обзора</p>	<p>Обзор составлен с учетом анализа истории происхождения кофе и его целебных свойств. Проанализированы подробно страны – производители кофе, охарактеризованы виды кофе, наиболее известные сорта и их вкусовые характеристики. Описаны особенности техноло-</p>	<p>Отлично</p>	<p><i>Освоена/ повышенный</i></p>

			гии приготовления и подачи кофе разных видов.		
			Обзор составлен без учета анализа истории происхождения кофе и его целебных свойств. Проанализированы страны – производители кофе, охарактеризованы виды кофе, наиболее известные сорта и их вкусовые характеристики. Описаны особенности технологии приготовления и подачи кофе разных видов.	Хорошо	<i>Освоена/повышенный</i>
			Обзор составлен без учета анализа истории происхождения кофе и его целебных свойств. На достаточном уровне проанализированы страны – производители кофе, частично охарактеризованы виды кофе, сорта и их вкусовые характеристики. Описаны некоторые технологии приготовления и подачи кофе разных видов.	Удовлетворительно	<i>Освоена/базовый</i>
			Обзор составлен без учета анализа истории происхождения кофе и его целебных свойств. Не проанализированы страны – производители кофе, частично охарактеризованы виды кофе, сорта. Не описаны технологии приготовления и подачи кофе.	Неудовлетворительно	<i>Не освоена/достаточный</i>

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

ЗНАТЬ: область развития индустрии питания и гостеприимства, рациональное размещение баров разных типов в соответствии с особенностями их деятельности и объема выпуска продукции бара	<i>Тест</i>	Результат тестирования	100 баллов	Отлично	<i>Освоена/повышенный</i>
			80 - 96 баллов	Хорошо	<i>Освоена/повышенный</i>
			60 - 76 баллов	Удовлетворительно	<i>Освоена/базовый</i>
			Менее 60 баллов	неудовлетворительно	<i>Не освоена/достаточный</i>
	Собеседование (экзамен)	Уровень владения материалом	Студент полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой, изложил материал грамотно, в определенной логической последовательности.	Отлично	<i>Освоена/повышенный</i>
			Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности.	Хорошо	<i>Освоена/повышенный</i>
			Студент достаточно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал	Удовлетворительно	<i>Освоена/базовый</i>

			общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий.		
			Студент не раскрыл основное содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.	неудовлетворительно	<i>Не освоена/ достаточный</i>
УМЕТЬ: 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 бара	Выполнение лабораторной работы №1	Отчет по лабораторной работе	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы.	Зачтено	<i>Освоена/ повышенный</i>
			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	не зачтено	<i>Не освоена/ достаточный</i>
ВЛАДЕТЬ: Навыками использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, обоснования рационального месторасположения баров разных типов в соответствии с особенностями их деятельности и выпускаемой продукцией	Аналитический обзор «Особенности сервисной деятельности баров»	Содержание обзора	Правильно дано определение типу бара. Обзор составлен с учетом подробного анализа особенностей сервисной деятельности бара. Перечислены все услуги бара с их подробной характеристикой. Проведен глубокий анализ меню и карты бара. Детально охарактеризован интерьер торговых помещений и оформление барной стойки. Приведены 3-4 примера с подробным анализом деятельности популярных баров в России и за Рубежом.	Отлично	<i>Освоена/ повышенный</i>
			Дано определение типу бара. Обзор составлен с учетом анализа особенностей сервисной деятельности бара. Перечислены основные услуги бара с их характеристикой. Проведен анализ меню и карты бара. Охарактеризован интерьер торговых помещений и оформление барной стойки. Приведены 2-3 примера с анализом деятельности популярных баров в России и за Рубежом.	Хорошо	<i>Освоена/ повышенный</i>
			Определен тип бара. Обзор составлен с учетом частичного анализа особенностей сервисной деятельности бара. Перечислены и не охарактеризованы основные услуги бара. Приведен пример меню и карты бара. Охарактеризован частично интерьер торговых помещений и оформление барной стойки. Приведены 1-2	Удовлетворительно	<i>Освоена/ базовый</i>

			<p>примера без анализа деятельности баров в России и за Рубежом.</p> <p>Неправильно определен тип бара. Обзор составлен без учета анализа особенностей сервисной деятельности бара. Перечислены без указания их характеристики отдельные услуги бара. Приведен пример меню и карты бара, не соответствующие анализируемому типу предприятия. Не охарактеризован интерьер торговых помещений и оформление барной стойки. Приведен пример деятельности бара, не соответствующий анализируемой теме.</p>	Неудовлетворительно	<i>Не освоена/ недостаточный</i>
--	--	--	---	---------------------	----------------------------------

