

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 «БАРНОЕ ДЕЛО»

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 семестр 4

Количество часов - 128 час.

лекционных - 40 час.

практических – 44 час.

самостоятельной работы - 40 час.

Консультации - 4 час.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

Знать:

- сущность и социальную значимость профессии бармена
- структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;
- возможные нестандартные ситуации, возникающие в процессе осуществления деятельности бармена;
- необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач бармена;
- культуру потребления и дегустацию вин, напитков;
- требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков;
- правила работы официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

Уметь:

- определять сущность и социальную значимость профессии бармена, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, выбирать структуру производства бара, типовые методы и способы выполнения профессиональных задач при осуществлении барного дела, оценивать их эффективность и качество;
- действовать в нестандартных ситуациях, возникающих в процессе осуществления деятельности бармена;
- работать в коллективе и в команде, пользоваться навыками общения с коллегами, руководством, потребителями;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности бармена;
- рассчитывать потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности;
- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу бара;
- организовывать работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом;
- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции.
- рассчитывать потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности;
- проводить стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- рациональными методами эксплуатации технологического оборудования;
- управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по

обслуживанию потребителей.

Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в профессиональный цикл обще профессиональных дисциплин для специальности 43.02.01 – «Организация обслуживания в общественном питании». Курс тесно связан с другими дисциплинами, изучаемыми по времени параллельно, до и после данного предмета. К числу таких дисциплин относятся: «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Организация обслуживания организаций общественного питания».

Требования к уровню освоения дисциплины

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК), указанными ФГОС по специальности 43.02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
1.	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	сущность и социальную значимость профессии бармена	определять сущность и социальную значимость профессии бармена, проявлять к ней устойчивый интерес	
2.	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	как организовать собственную деятельность, структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	организовывать собственную деятельность, выбирать структуру производства бара, типовые методы и способы выполнения профессиональных задач при осуществлении барного дела, оценивать их эффективность и качество.	
3.	ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	возможные нестандартные ситуации, возникающие в процессе осуществления деятельности	действовать в нестандартных ситуациях, возникающих в процессе осуществления деятельности	

			бармена	бармена	
4.	ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач бармена	осуществлять поиск и использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач бармена, профессионального и личностного развития	
5.	ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	способы и приемы работы в коллективе и в команде, как общаться с коллегами, руководством, потребителями	работать в коллективе и в команде, пользоваться навыками общения с коллегами, руководством, потребителями	
6.	ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	технологий в профессиональной деятельности бармена; потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности;	ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности бармена; рассчитывать потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности	
7.	ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей	политику производственной программы бара; культуру потребления и дегустацию вин, напитков;	формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу бара;	
8.	ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.	правила работы бара и контроля технологического процесса	организовывать работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом	
9.	ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье	правила работы официантов, барменов, сомелье и других	управлять работой официантов, барменов, сомелье и других	

		и других работников по обслуживанию потребителей.	работников по обслуживанию потребителей	работников по обслуживанию потребителей.	
10.	ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	правила определения численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом	определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	
11.	ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей	требования к качеству безопасности безалкогольных и алкогольных напитков; правила проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	определять требования к качеству безопасности безалкогольных и алкогольных напитков; проводить стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	

Основные разделы дисциплины:

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч. консультации)
	Всего	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины	8	4	4	4
Тема 2. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика	8	4	4	4
Тема 3. Обслуживание приемов и банкетов	10	4	6	4
Тема 4. Карты коктейлей, вин, требования к составлению	10	4	6	4
Тема 5. Организация работы бара	12	6	6	6
Тема 6. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	12	6	6	6

Тема 7. Общие сведения о предоставлении и подаче напитков	12	6	6	6
Тема 8. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	12	6	6	6
Консультации	-	-	-	4
Всего по дисциплине	84	40	44	44

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова.. — М., 2015. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417.

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2014. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>

Автор: Шулякова М.С.