

Аннотация по дисциплине
ОП.12 Барное дело
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 семестр 4

Количество часов

всего - 128 час.

лекционных - 40 час.

практических – 44 час.

консультации - 4 час.

самостоятельной работы - 40 час.

Цель дисциплины:

Целью дисциплины является освоение студентами основных положений организации барного дела, а также умение студентов использовать на практике полученные знания при совершенствовании организационной структуры бара.

Задачи дисциплины:

- 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 дисциплины в структуре ПССЗ:

Дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных 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».

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

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

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей

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

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

Содержание и структура 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
----------------------------	-----------	-----------	-----------	-----------

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: активное обучение, проблемное обучение, развивающее обучение, личностно-деятельностное обучение, дискуссия, деловая игра, решение задач малыми группами, проблемное изложение, интерактивное обучение, решение задач.

Вид аттестации: зачет.

Основная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/429037>.

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 416 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>.

3. Кучер, Ленина Семеновна. Официант-бармен [Текст]: учебное пособие / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017. - 541 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 532-533. - ISBN 978-5-222-27707-2.

Автор: Шулякова Марина Светославовна