МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Забайкальский государственный университет»

(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий

Кафедра теории и методики профессионального образования, сервиса и технологий

УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

для студентов заочной формы обучения

(с полным сроком обучения)

**По дисциплине Технология работы бармена бариста**

наименование дисциплины (модуля)

для направления подготовки (специальности) 43.03.01. СЕРВИС».   
 Направленность ОП «Социально-культурный сервис»

Общая трудоёмкость дисциплины – 2 зачетных единицы.

Форма текущего контроля в семестре – реферат, коллоквиум.

Курсовая работа – нет.

Форма промежуточного контроля в семестре – зачет (10 сем.).

**Содержание дисциплины**

**Разделы дисциплины и виды занятий**

Классификация и

характеристика баров

Характеристика ассортимента кофе и кофейных напитков

Меню и карты и

коктейлей

Классификация

безалкогольных напитков

Классификация и характеристика коктейлей

Правила приготовления

коктейлей и смешанных

напитков

Организация работы бармена

Порядок и формы расчета, отчетность бармена

**Фонды оценочных знаний**

**Вопросы для подготовки к зачету**

1. Классификация баров.
2. Рабочее место бармена.
3. Характеристика помещений для баров
4. Формы обслуживания в баре.
5. Оборудование бара.
6. Правила дегустации вин и напитков.
7. Культура потребления напитков.
8. Правила обслуживание в баре.
9. Правила приготовления смешанных напитков.
10. Характеристика смешанных напитков.
11. Особенности приготовления пуншей, грогов. Глинтвейна.
12. Способы приготовления коктейлей.
13. Характеристика формулы коктейля.
14. Особенности подготовки гарниров для коктейлей.
15. Характеристика коктейлей.
16. Правила приготовления безалкогольных коктейлей.
17. Приготовление витаминных напитков, горячие и молочные напитки.
18. Национальные напитки,
19. Отчетность бармена.
20. Особенности приготовления фруктовых и овощных напитков.

**Примерные темы рефератов**

1. Классификация баров.
2. Спецификация помещений бара.
3. Правила работы бармена
4. Оборудование бара.
5. Меню и карты вин и коктейлей
6. Виноградные вина их особенности и классификация.
7. Экспертиза вин.
8. Культура потребления и дегустация вин.
9. Алкогольные напитки для коктейлей
10. Характеристика смешанных напитков.
11. Коктейли рецептуры и способы приготовления.
12. Значение аперитивов и дижестивов.
13. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки.
14. Горячие напитки.
15. Молочные коктейли.

*Вопросы к коллоквиуму*

* + 1. Профессиональные стандарты и требования к обслуживанию в баре.
    2. Виды баров и их характеристика
    3. Оборудование и профессиональный инвентарь баров
    4. Правила работы с профессиональным инвентарем и оборудованием бара
    5. Посуда виды и предназначение.
    6. Организация обслуживания в баре
    7. Особенности сервиса продаж в барах различных классов.
    8. Меню бара, винная карта
    9. Подготовка товарного ассортимента бара к продаже
    10. Особенности хранения товаров бара
    11. Ассортимент крепких алкогольных напитков бара
    12. Крепкие алкогольные напитки, ликеры, настойки и пр.

1. Разновидности видов и сортов пива
2. Классификация коктейлей, виды смешанных алкогольных напитков
3. Способы приготовления коктейлей – билд, шейк, ситр, бленд
4. Вкусовые характеристики коктейлей и микс-дринков
5. Сочетаемость алкогольных напитков, порции, соотношение и правила составления коктейлей
6. Украшение коктейлей и подача гарниров.
7. Безалкогольные напитки.

20. Способы и правила подачи безалкогольных напитков.

**Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

\* **Собственные учебные пособия**

Рыжова Н.И. Сомелье : учебное пособие. – Чита, ЗИП СибУПК, 2007 г. – 216 с.

**Основная литература**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А.В. Васюкова, Т.Р. Любецкая – М.: Издательско-торговая корпарация «Дашков и К. 2014. – 416 с.(1шт)
2. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие / Ю.В. Жилкова, З.В.Макаренко, Л.А.Насырева, В.И. Шариков. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с. ( 1 шт)

**Дополнительная литература**

1. Белошапка, М. И. Технология **ресторан**ного обслуживания : учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / М. И. Белошапка. - М. : Академия, 2004. - 222 с.**(1шт.)**
2. Веснин В.Н , Управление персоналом : учебник - Ростов н/Д. : Феникс ; Краснодар : Неоглори, 2010. - 411 с.**(1шт.)**
3. Джанджугазова, Е. А. Маркетинг в индустрии **гостеприимств**а : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 230500 - Социально-культурный сервис и туризм / Е. А. Джанджугазова. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2005. - 224 с. (5шт.)
4. Музыченко, В. В. **Управление персонал**ом : лекции: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061100 "Менеджмент организации" / В. В. Музыченко. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2006. - 526 с.**(11шт.)**
5. **Менеджмент** ресторан**ных услуг** [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов. - М. : Равновесие, 2006. - 1 эл. опт. диск.**(1шт.)**
6. Лойко, О. Т. **Сервис**ная **деятельност**ь : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям и направлениям укрупненной группы направлений "Сфера обслуживания" / О. Т. Лойко. - М. : Академия, 2008. - 303 с.**(20шт.)**
7. **Экономика и** организаци**я** предпринимательской **деятельност**и в **сфер**е **сервис**а : учеб. пособие для студентов вузов / Под ред. А.Г. Новицкого. - М. : Про-Пресс, 2001. - 592 с. (1шт.)
8. Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей". Правила **оказани**я **услуг** и продажи товаров (по состоянию на 1 января 2006 года) : законы и законодательные акты. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2006. - 335 с. (10шт.)
9. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. М.: Дашков и К, 2002.9 (1шт)

**Собственные учебные пособия**

1. Рыжова Н.И. **Организация ресторанного бизнеса** : учебное пособие / Н.И. Рыжова. Чита: ЗИП СибУПК, 2010. – 104 с. **(2 шт.)**
2. Рыжова Н.И. **Сервисная деятельность** : учебное пособие / Н.И. Рыжова. Чита: ЗИП СибУПК, 2010. – 134 с. **(2 шт.)**
3. Рыжова Н.И. **Индустрия гостиничных и ресторанных услуг** : учебное пособие / Н.И. Рыжова: Забайкал. ун-т.- Чита: ЗабГУ, 2016 – 95 с. **(10 шт)**
4. Рыжова Н.И. Сомелье : учебное пособие. – Чита, ЗИП СибУПК, 2007 г. – 216 с. (1шт)

**Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы\***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Название сайта* | *Электронный адрес* |
| 1 | Информационный дом ресторатора: ресторанный бизнес в России и за рубежом | http://www.dom-restoratora.ru |
| 2 | Общество профессионалов гостиничного сервиса в России | http://www.frontdesk.ru |
| 3 | Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство | http://www.hotelmaster.ru |
| 4 | Ресторанный и гостиничный бизнес | http://www.HotRes.ru |
| 5 | Московский ресторатор | http://www.mos-restorator.ru |
| 6 | Портал гостиничный бизнес | http://[www.prohotel.ru](http://www.prohotel.ru) |

**Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Оборудование: установки для демонстраций основных вопросов курса, мультимедийное и компьютерное оборудование (ауд. 121, 100, 111).

Коллекция видеофильмов и DVD диски: цикл электронных презентаций учебного материала.

**Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

**( по усмотрению разработчика программы)**

Разработчик /группа разработчиков доцент кафедры ТМПОСиТ Н.И. Рыжова