

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина БЗ.В.ДВ.3.1 Рабочая профессия бармен

**Семестр:** 4

**Количество часов:** 108

**Количество зачетных единиц:** 4

**Промежуточная аттестация:** зачет

## **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Рабочая профессия бармен» относится к циклу к вариативной части базового цикла Б. 3 направления 19.03.04 *Технология и организация общественного питания*. Дисциплина увязана с основными профессиональными дисциплинами, такими как «Организация производства и обслуживания на предприятиях питания», «Сервисная деятельность в ресторанном бизнесе» и формирует общекультурные и ключевые профессиональные компетенции выпускника, необходимые для профессиональной реализации бакалавра.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

- *в области сервисной деятельности:*

современные принципы организации барного дела в ресторане; вести сервисную политику в области обслуживания потребителей

- *в области производственно-технологической деятельности:*

современные принципы организации технологического процесса при приготовлении напитков и коктейлей и обслуживания

- *в области организационно-управленческой деятельности:*

основы организации и планирования деятельности бара, определять цели и задачи по ассортименту продукции;

- *в области научно-исследовательской деятельности:*

использовать и разрабатывать новые рецептуры с соблюдением химического состава и технологического процесса.

## **Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель изучения дисциплины - формирование системы знаний о приготовлении различных напитков в баре. Организации работы и обслуживания в баре, навыков анализа структуры ассортимента различных напитков и способов их подачи.

Задачи курса: овладеть теоретическими знаниями в области барного дела, формирование знаний по приготовлению подаче и обслуживанию в барах.

### **Содержание дисциплины:**

Классификация баров: по уровню обслуживания, категории – люкс, высшей, первая, специальная. Бары специальной категории: винные, пивные, коктейль-бары, гриль-бары, молочные бары, десертные, салатные, диско, фитнес-бары, национальные бары и другие.

Торговые помещения баров, оформления, организация рабочего места. Оборудование, инвентарь и посуда. Организация рабочего места, подготовка рабочего места бармена.

Организация снабжения баров. Порядок и формы отчета бармена.

Классификация и характеристика напитков в зависимости от выдержки, процента алкоголя, производства. Торговые марки напитков. Правила подачи напитков: коньяк, бренди, виски, ром, битеры ликеры, кремы и другие.

Характеристика смешанных напитков: пунши. Глинтвейны, громы ретафии. Напитки на основе вина, ликеров. Подача аперитивов и дигестивов.

Правила составления меню в баре. Карта вин и коктейлей правила составления и оформление. Обслуживание приемов и банкетов. Формы обслуживания и роль бармена. Психологические аспекты работы бармена.

Культура потребления и дегустация вин и напитков.

Способы приготовления коктейлей. Технологическая карта приготовления коктейлей. Формула коктейля: база, смягчающе-сглаживающий компонент, вкусо-ароматические компоненты, наполнитель.

Подготовка и приготовление гарниров и топпингов. Оформление и подача коктейлей.

Классификация и характеристика напитков. Напитки на основе сока. Витаминные напитки из ягод, трав, растений.

Характеристика джулепов, физы, флипы, эг-ноги. Компоты и кисели. Правила приготовления и подача напитков. Напитки на основе кофе, какао, чая правила приготовления и подачи.

Медовые напитки. Морсы, крушоны, коблеры, санди и айс-кремы технология приготовления и правила подачи.

Национальные напитки различных стран.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ПК-7.

### **Образовательные технологии:**

Дисциплина предполагает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: написание рефератов, доклад, сообщение; поисковую работу в Интернете.

Краткое описание указанных технологий:

*Реферат*

Данная форма продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной темы. где автор раскрывает суть исследуемой проблем, приводит различные точки зрения.

*Доклад, сообщение*

Данная форма используется как продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по предоставлению полученных результатов решения определенной учебно-исследовательской темы. В заключении проводится обсуждение по теме доклада. Доклады и сообщения предлагаются по всем темам дисциплины.

*Поисковая работа в Интернете*

Данная форма используется при изучении студентами различных тем курса

(студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, включая видеоматериалы, и представляют для обсуждения в группе), а также при написании рефератов и проведении успешными студентами мини-исследований по какой-либо проблеме с целью презентации результатов исследований на ежегодных внутривузовских студенческих научно-практических конференциях.

**Составитель:** Н.И. Рыжова, кафедра социально-культурного сервиса и туризма