

Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
"Колледж сервиса и туризма"

Принята на заседании
методического Совета
Протокол № 1 от 26.08.2021 г

Утверждаю:
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
А.С.Алукриева
«26» августа 2021 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ПРОГРАММА
социально-педагогической направленности
«Барное дело»

Возраст обучающихся: 16-18 лет
Срок реализации: 6 месяцев

Объем программы: 144 часа

Разработчик:
Захарова Е.Ю.
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ,
сертифицированный эксперт Ворлдскиллс
по компетенции «Ресторанный сервис»

г. Калининград,
2021 г.

Пояснительная записка.

Бары – предприятия общественного питания, предназначенные для изготовления и реализации различных видов напитков и закусок за барной стойкой, а также обслуживания за столиками. Уровень рентабельности баров очень высок, поэтому они получают большое распространение среди предприятий питания.

Профессия «Бармен» с каждым годом становится популярнее и более престижной в молодежной среде. В связи с постоянными изменениями, новыми экономическими требованиями в условиях рыночных отношений человеку, вступающему во взрослую жизнь необходимы профессиональные навыки, позволяющие стать востребованным на рынке труда.

Сектор услуг ресторанного сервиса в России с каждым годом будет расширяться. Ресторанный сервис как область сферы услуг охватывает несколько профессий – бармен, бариста, повар, официант и специалист по винам и крепкому алкоголю. Специалист в сфере ресторанного сервиса предоставляет гостям высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Барное дело» – программа профориентационной подготовки молодежи в возрасте от 16 лет и старше. Учебная программа предусматривает изучение слушателями наиболее часто встречающегося в ресторанах и барах ассортимента алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.

Программа может быть использована для подготовки юниоров региональных чемпионатов WorldSkill по компетенции «Ресторанный сервис».

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Барное дело» разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
- Распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Приказом Минпросвещения России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;
- Письмом Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);
- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Администрирование отеля»;
- профессиональным стандартом «Работник по приёму и размещению гостей» (утвержден приказом Минтруда России от 5 сентября 2017 г. N 659н);
- Уставом ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма».

1. Общая характеристика программы.

Направленность (профиль) программы. Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Барное дело» (далее - Программа) имеет социально-педагогическую направленность и направлена на социальную адаптацию, успешную профессионализацию, повышение уровня готовности молодежи к выбору будущей профессии.

Актуальность Программы.

Актуальность предлагаемой программы определяется запросом со стороны детей и молодежи на программы в сфере профессионального самоопределения, материально-технические условия для реализации которых имеются на базе ГАУ КОО ПОО «Колледж сервиса и туризма».

В 2021 году в ГАУ КО ПОО КСТ отрывается новая современная мастерская по компетенции «Ресторанный сервис» за счет средств гранта федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование". Мастерская оснащена новейшим оборудованием, технологически максимально приближенными к реальным современным рабочим местам.

Актуальность Программы обусловлена тем, что знания и навыки, полученные в процессе обучения, востребованы в Калининградской области. Туризм является одним из приоритетных отраслей региональной экономики. Интенсивное развитие данного направления в последние годы вызвало появление большого количества гостиниц, кафе и ресторанов, предприятий общественного питания. Очевидно, что индустрия гостеприимства нуждается в большом количестве профессиональных кадров, обладающие новыми компетенциями.

Отличительные особенности программы, новизна.

Программа составлена в соответствии с техническим описанием профессиональных навыков компетенции «Ресторанный сервис». Программа составлена с учётом современных требований и тенденций развития движения WorldSkills.

Новизна программы - в направленности программы на вовлечение молодых людей в продуктивную творческую профессиональную деятельность, позволяющую им увидеть результаты своего труда в ближайшей перспективе. При этом слушатели приобретают и развивают востребованные современным обществом нравственные, волевые, коммуникативные и профессионально значимые качества, универсальный практический опыт, необходимый для деятельности в определённой профессиональной сфере.

Обучение проводится на базе новой современной мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Адресат программы.

Программа предназначена для молодежи в возрасте от 16 до 18 лет.

Объём и срок освоения программы.

Объем программы - 144 часа. Срок освоения программы – 6 месяцев.

Форма обучения – очная.

Уровень программы: стартовый уровень.

Состав группы: до 15 человек.

Программа предусматривает проведение занятий в группе и индивидуально, сочетая принцип группового обучения с индивидуальным подходом. Индивидуальные

занятия проводятся при подготовке к региональному чемпионату «Молодые профессионалы WorldSkills Russia».

Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий. Общее количество часов – 144. Продолжительность занятий исчисляется в академических часах – 45 минут, между занятиями установлены 10-минутные перемены. Недельная нагрузка на группу: 6 часов. Занятия проводятся 1 раз в неделю.

Документ, выдаваемый после завершения обучения.

Слушателям, успешно освоившим программу, выдается сертификат.

Педагогическая целесообразность программы.

Педагогическая целесообразность обучения достигается оптимальным сочетанием теоретических и практических занятий, что позволяет укрепить слабые позиции учащихся в самостоятельном выборе жизненных путей, эффективном решении проблем различного характера, готовности обучаться в течение всей жизни. Обучение осуществляется с использованием технологий, обеспечивающих процесс развития личности через вовлечение обучающегося в активную образовательную деятельность.

Цели и задачи Программы.

Целью изучения программы является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в организации обслуживания в различных барах и приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Задачи:

- способствовать воспитанию готовности молодых людей совершенствовать профессиональные навыки в течении всей своей жизни;
- обучение навыкам профессии «Бармен».
- знакомство с обязанностями бармена, правилами подготовки рабочего места и обслуживания клиентов.

Планируемые результаты Программы.

В результате обучения по данной Программе обучающиеся будут *знать:*

- историю движения Ворлдскиллс (WorldSkills, JuniorSkills) в мире и в России;
- стандарты компетенции WSI «Ресторанный сервис»;
- назначение, тенденции развития и классификацию баров;
- характеристику торговых помещений баров, требования к их планировке и оформлению;
- особенности оснащения баров оборудованием, посудой, инвентарем;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей бара;
- требования, предъявляемые к подготовке бара для обслуживания гостей;
- классификацию, рецептуры, технологию приготовления и приемы оформления коктейлей; требования к качеству;
- основные элементы и правила организации обслуживания в различных барах;
- порядок и формы расчета с потребителями за предоставленные услуги.

уметь:

- готовить, оформлять и отпускать безалкогольные и алкогольные коктейли, смешанные напитки;
- работать с шейкером, блендером;
- владеть методами приготовления коктейлей; «билд», «стир», «шейк»,

«бленд»;

- оформлять витрину и барную стойку;
- производить расчеты с потребителями, в том числе по кредитным картам.

2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план

№тем	Наименование учебных предметов, тем	Всего час	В т.ч.		Форма контроля
			Теоретические занятия	Практические занятия	
1.	Вводное занятие. Техника безопасности.	1	1	-	Опрос
Раздел 1. Компетенция «Ресторанный сервис»		3	3	-	
1.1.	Движение Ворлдскиллс (WorldSkills) в мире и в России.	1	1	-	
1.2.	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».	1	1	-	
1.3.	Мастерская «Ресторанный сервис»	1	1	-	
Раздел 2. Основы барного дела		81	55	26	-
2.1.	Основы барного дела	2	2	-	-
2.2.	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	4	2	2	-
2.3.	Классификация и методы приготовления смешанных напитков	5	1	4	Тест
2.4.	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков	16	12	4	Тест
2.5.	Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена	25	15	10	Деловая игра
2.6.	Барная посуда, инвентарь и аксессуары бара	29	23	6	-
Раздел 3. Практические основы барного дела		57	29	28	-
3.1.	Приготовление безалкогольных смешанных напитков	9	5	4	Практические задания
3.2.	Приготовление длинных смешанных напитков	5	3	2	Практические задания
3.3.	Приготовление средних смешанных напитков	26	12	14	Практические задания
3.4.	Приготовление коротких смешанных напитков	10	6	4	Практические задания
3.5.	Приготовление коктейлей-аперитивов	5	3	2	Практические задания
3.6.	Приготовление коктейлей-диджестивов	2	-	2	Практические задания
4.	Итоговая аттестация	2	-	2	Экзамен
	Итого:	144	88	56	

2.2. Содержание тем программы.

Тема 1. Вводное занятие. Техника безопасности.

Знакомство с программой. Инструктаж по технике безопасности.

Раздел 1. Компетенция «Ресторанный сервис».

Тема 1.1. Движение Ворлдскиллс (WorldSkills) в мире и в России.

История международного движения WorldSkills. Миссия, цели, задачи, функция. Преимущества членства стран в WorldSkills International. Чемпионаты WorldSkills. Развитие движения Ворлдскиллс в России. Движение JuniorSkills: история, миссия, цели, задачи.

Тема 1.2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

Стандарт компетенции WSI «Ресторанный сервис» (техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины). Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации.

Тема 1.3. Мастерская «Ресторанный сервис».

Теория. Знакомство с мастерской «Ресторанный сервис»: зонирование, оборудование, инвентарь, рабочие места. Назначение, использование оборудования и инвентаря в мастерской. Правила поведения и техника безопасности.

Раздел 2. Основы барного дела.

Тема 2.1. Основы барного дела.

История возникновения, современное состояние и тенденции развития баров. Происхождение напитков и коктейлей. Основные понятия: бар, бармен (barman), бариста (barista), барбек (barback), коктейль (cocktail), смешанный напиток. Бары: назначение, классификация, характеристика, отличительные признаки, принципы размещения, режимы работы, перечень услуг, формы обслуживания. Бармен: функции, профессиональная подготовка, квалификация, личные качества, внешний вид, основные требования в соответствии с ГОСТ Р 50935-96

«Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». Барменская Ассоциация России (БАР): создание, задачи, основные направления деятельности, сотрудничество с Международной ассоциацией барменов.

Тема 2.2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара.

Торговые помещения бара: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера, освещение, вентиляция, оснащение.

Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды. Вспомогательные помещения бара: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена.

Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн.

Перечень практических занятий:

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество час.
1.	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бара. Изучение конструкции барной стойки и мебели бара.	2

Тема 2.3 Классификация и методы приготовления смешанных напитков.

Смешанные напитки: определение, классификация в зависимости от содержания алкоголя (алкогольные, безалкогольные), исходного объема (длинные «long», средние «mild», короткие «shot, напитки для компании «party»), температуры подачи (холодные и горячие «hot»); назначения (тонизирующие прохладительные, аперитивы, диджестивы); технологии приготовления и использования специфических компонентов (экзотические и эксклюзивные).

Основные методы приготовления смешанных напитков: «shake» (шейк), «blend» (бленд), «build» (билд), «stir» (стир). Правила приготовления смешанных напитков: в шейкере («shake), блендере («blend»), в посуде подачи и смесительном стакане («stir»), в коктейльной рюмке или бокале («build»).

Перечень практических занятий:

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество час.
1.	Распознавание ассортимента посуды, приборов, барного инвентаря и мер объема в учебном кабинете.	2
2.	Овладение приемами пользования инвентарем бара, мерным инструментом.	2

Тема 2.4 Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков.

Основные понятия: композиция, компонент. Компоненты: виды, назначение. Основные компоненты: их классификация в зависимости от содержания алкоголя. Крепкоалкогольные напитки: водка, текила, джин, виски, ром, коньяк, бренди, граппы, ликеры. Краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и использованию в сочетании с другими компонентами смешанных напитков. Среднеалкогольные напитки: вина столовые, крепленые, ароматизированные, пиво. Краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и участию в построении классических коктейлей. Безалкогольные напитки: основные виды, рекомендации по использованию в приготовлении смешанных напитков.

Вспомогательные компоненты: назначение, виды, классификация по составу и назначению. Смягчающие добавки: молоко, сливки, яйца, сиропы, сауэр-микс, их использование в композициях коктейлей. Добавки, изменяющие органолептические свойства смешанных напитков: ароматические горечи (апельсиновая, биттерс, Ангостура), острые соусы (Табаско, Ворчестершир).

Пряности и приправы, используемые в приготовлении коктейлей. Фрукты и овощи, используемые для оформления коктейлей.

Перечень практических занятий:

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество час.
1.	Составление меню для различных видов баров (по заданию преподавателя). Составление карты вин и коктейлей бара	4

Тема 2.5. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена.

Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика. Подготовительный этап. Подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений бара. Уборка помещения: виды (вечерняя и утренняя), назначение, требования к уборке помещений. Получение столовой посуды, приборов, их отбор, полировка. Получение столового белья.

Подготовка к работе инвентаря, мерных инструментов. Проверка исправности и работы механического, теплового, холодильного оборудования, контроль - кассовых машин. Подготовка рабочего места бармена. Порядок размещения посуды, инвентаря, мерных инструментов. Получение с производства (кладовой) необходимого количества продукции (товаров). Подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже. Декантирование вин. Оформление витрины бара. Подготовка меню и карты вин и коктейлей.

Приемы работы бармена за барной стойкой. Способы охлаждения стаканов для коктейлей. Правила работы с джиггером, мерными емкостями. Элементы фристайла: определение, характеристика, овладение техническими приемами. Приемы разлива напитков «на счет» (спил-стоп). Приемы приготовления коктейлей без льда методом «плейн», с кубиками льда «он-зе-рокс».

Правила пользования барными инструментами. Техника откупоривания бутылок и разлива напитков. Правила порционирования разливного и бутылочного пива. Личная подготовка бармена, его внешний вид. Требования к форменной одежде, обуви.

Перечень практических занятий:

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество час.
1.	Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей.	2
2.	Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков.	2
3.	Приемы работы бармена за барной стойкой.	6

Тема 2.6. Барная посуда, инвентарь и аксессуары бара.

Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, льдогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой (постмиксом), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималками

Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма, емкость. Критерии выбора посуды для бара с учетом его специализации, класса обслуживания, дизайна, прочности. Барные аксессуары (свизл стик, соломинки, зонтики, шпажки и др.): назначение, особенности использования.

Информационное обеспечение деятельности бара. Средства информации: меню, карта вин и коктейлей бара, их виды, назначение.

Перечень практических занятий:

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Количество час.
1.	Освоение техники работы с джиггером.	2
2.	Отработка премов разлива напитков «на счет» (спил-стоп), приготовления коктейлей методами «плейн» и «он-зе-рокс».	4

Раздел 3. Практические основы барного дела.

Тема 3.1. Приготовление безалкогольных смешанных напитков.

Безалкогольные смешанные напитки: определение, назначение, классификация. Отличительные особенности приготовления некоторых групп напитков. Безалкогольные аперитивы: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления безалкогольных аперитивов.

Физы: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления фруктово-ягодных физов: клубничного, персикового, вишневого.

Флипы: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления классических флипов: Пасонз спешиа, Пусифут (кошачья лапка).

Эг-ноги: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления оригинального, шоколадного эг-ногов.

Молочные напитки: определение, виды, характеристика. Особенности приготовления и оформления молочных напитков.

Напитки с мороженым: определение, характеристика. Особенности приготовления напитков с мороженым.

Перечень практических занятий:

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество час.
1.	Приготовление напитков «хайбол»: Текила-бум, Блади Мэри, Текила Санрайз. Приготовление напитка «коллинз»: Том Коллинз.	4

Тема 3.2. Приготовление длинных смешанных напитков.

Длинные смешанные напитки «long drinks»: определение, классификация. Характеристика напитков типа «хайбол». Приготовление и оформление смешанных напитков: Джин-тоник, Блади Мэри, Абрикос в джине, Текила-бум, Скрудрайвер, Грейпшот и Соленая собака, Куба Либре, Виски-кола, Виски-содовая, Глубинная бомба, Текила Санрайз. Приготовление напитков «хайбол» на основе биттеров: Гарибальди, кампари-оранж, Мартини, Чинзано, Чин-Чин-джюз, Кампари-рокс.

Характеристика напитков «Коллинз». Приготовление и оформление наиболее популярных смешанных напитков: Том Коллинз, Филл Коллинз, Билл Коллинз.

Характеристика напитков группы «Куллер»: Персиковый кулер, Кулер «Арбат» (Божоле или Каберне), Лонд Айлейнд. Длинные смешанные напитки для приемов: Бассейн, Райское молочко.

Перечень практических занятий:

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество час.
1.	Приготовление напитков «кулер». Приготовление длинных смешанных напитков для приемов: Бассейн, Райское молочко.	4
2.	Приготовление и оформление смешанных напитков: Джин-тоник, Блади Мэри, Абрикос в джине, Текила-бум, Скрудрайвер, Грейпшот и Соленая собака, Куба Либре, Виски-кола, Виски-содовая, Глубинная бомба, Текила Санрайз.	6

Тема 3.3. Приготовление средних смешанных напитков.

Средние смешанные напитки «mid drinks»: определение, классификация. Характеристика джулепов, сангари, фиксов, коблеров. Приготовление и оформление смешанных напитков: фруктовых коблеров, мятного джулепа, сангари методом «хаф-энд-хаф», фруктовых фиксов.

Перечень практических занятий:

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество час.
1.	Приготовление фруктовых коблеров – 4 вариантов (безалкогольный, с ликером, вином, виски, водкой, джином, ромом, коньяком). Оформление взбитыми сливками и фруктами. Приготовление мятного джулепа.	4

Тема 3.4. Приготовление коротких смешанных напитков.

Короткие смешанные напитки «shot drinks»: определение, классификация. Характеристика коротких смешанных напитков: X – Y - Z, золотой вулкан, Синий Тихий Океан, Голубая луна, Ирландская роза, Утренняя заря.

Перечень практических занятий:

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество час.
1.	Овладение приемами нарезки лимона или апельсина на дольки и ломтики, спирали из цедры лимона, кожуры огурца, дынных шариков, карбования цитрусовых, приготовления «заиндевших» ягод клубники или малины,используемых для оформления коктейлей.	4

Тема 3.5. Приготовление коктейлей-аперитивов.

Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация по содержанию алкоголя (алкогольные и безалкогольные), по назначению (для утоления жажды и возбуждения аппетита).

Классические коктейли-аперитивы на основе джина. Подбор посуды. Приготовление и оформление коктейлей: Драй Мартини, Фламинго.

Классические коктейли-аперитивы на основе виски. Подбор посуды. Приготовление и оформление коктейлей: Манхеттен, Роб Рой, Олд Фэшед.

Классические коктейли-аперитивы на основе водки. Подбор посуды. Приготовление и оформление коктейлей: Белая Леди (White Ladi), Камикадзе.

Классические коктейли-аперитивы на основе рома: Бакарди, Дайкири и др. Подбор посуды. Приготовление и оформление.

Классические коктейли-аперитивы на основе ароматизированных вин: Американо, Негрони, Кир, Кир-империал. Подбор посуды. Приготовление и оформление.

Перечень практических занятий:

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Количество час.
1.	Приготовление и оформление коктейлей: Белая Леди (White Ladi),Камикадзе.	2
2.	Приготовление: Американо, Негрони, Кир, Кир-империал.	

Тема 3.6.Приготовление коктейлей-диджестивов.

Коктейли - диджестивы: определение, классификация, отличительные особенности отдельных групп. Коктейли – диджестивы группы «Сауэр»: Особенности приготовления и оформления коктейлей. Коктейли – диджестивы группы «Фрозен». Подготовка посуды для подачи различными методами: плейн, фрост, фраппе. Особенности приготовления, оформления и подачи коктейлей.

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество час.
1.	Приготовление и оформление коктейлей «Сауэр»: Маргарита, Абрикосовый Сауэр. Приготовление и оформление коктейлей группы «Фрозен»: Голубая Маргарита, Клубничный Дайкири.	2

2.3. Календарный учебный график.

Период обучения (недели)*	Наименование раздела/темы
1 неделя	1.Вводное занятие. Техника безопасности. Тема 1.1.Движение Ворлдскиллс (WorldSkills) в мире и в России. Тема 1.2.Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Тема 1.3.Мастерская «Ресторанный сервис». Тема 2.1.Основы барного дела
2 неделя	Тема 2.2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Тема 2.3. Классификация и методы приготовления смешанных напитков.
3 неделя	Тема 2.3. Классификация и методы приготовления смешанных напитков. Тема 2.4. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков
4 неделя	Тема 2.4. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков
5 неделя	Тема 2.4. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков
6 неделя	Тема 2.4. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков. Тема 2.5. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена.
7 неделя	Тема 2.5. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена.
8 неделя	Тема 2.5. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена.
9 неделя	Тема 2.5. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена.
10 неделя	Тема 2.5. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена. Тема 2.6. Барная посуда, инвентарь и аксессуары бара.
11 неделя	2.6. Барная посуда, инвентарь и аксессуары бара.
12 неделя	2.6. Барная посуда, инвентарь и аксессуары бара.
13 неделя	2.6. Барная посуда, инвентарь и аксессуары бара.
14 неделя	2.6. Барная посуда, инвентарь и аксессуары бара.
15 неделя	2.6. Барная посуда, инвентарь и аксессуары бара. Тема 3.1.Приготовление безалкогольных смешанных напитков
16 неделя	Тема 3.1.Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Тема 3.2. Приготовление длинных смешанных напитков

17 неделя	Тема 3.2. Приготовление длинных смешанных напитков. Тема 3.3. Приготовление средних смешанных напитков
18 неделя	Тема 3.3. Приготовление средних смешанных напитков.
19 неделя	Тема 3.3. Приготовление средних смешанных напитков.
20 неделя	Тема 3.3. Приготовление средних смешанных напитков.
21 неделя	Тема 3.3. Приготовление средних смешанных напитков. Тема 3.4. Приготовление коротких смешанных напитков
22 неделя	Тема 3.4. Приготовление коротких смешанных напитков
23 неделя	Тема 3.4. Приготовление коротких смешанных напитков. Тема 3.5. Приготовление коктейлей- аперитивов
24 неделя	Тема 3.5. Приготовление коктейлей- аперитивов. Тема 3.6. Приготовление коктейлей-диджестивов. Итоговая аттестация.
*Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий.	

3. ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Методическое обеспечение Программы.

В процессе реализации Программы используются различные формы проведения занятий: традиционные, комбинированные, практические.

Освоение материала происходит по «восходящей спирали», то есть периодическое возвращение к определенным темам на более высоком и сложном уровне. Все задания соответствуют по сложности возрасту обучающихся.

На занятиях используются наглядно-иллюстративные и дидактические материалы: инструкционные карты, дидактические карточки, иллюстрированные пособия.

Методика изучения программы строится на основе сочетания теоретических, практических занятий, применения ролевых и деловых игр, экскурсий в различные бары с целью изучения современных методов обслуживания и организации рабочих мест, с учетом передового отечественного и зарубежного опыта организации обслуживания в барах с использованием элементов фристайла, разлива напитков методом «спил-стоп», а также современных приемов отпуска коктейлей: плейн, он-зе-рокс. Материал излагается в форме, доступной пониманию слушателей, соблюдается единство терминологии в соответствии с действующими государственными стандартами.

3.2. Кадровое обеспечение.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой темы. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года являются обязательными для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла.

3.3. Материально - техническое обеспечение Программы.

Обучение слушателей проводится на базе новой современной мастерской по компетенции «Ресторанный сервис», созданной за счет средств гранта федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование".

Оборудование, приобретенное в рамках федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование":

Учебно-лабораторное оборудование:

Джигер
Мерный стакан
Комплект для льда
Барный коврик
Доска разделочная
Барный поднос
Кулер для льда
Подставка для кулера
Подсвечник
Набор разделочных досок
Декантер
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)
Металлические подносы
Набор тарелок
Набор бокалов
Темпер
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)
Ваза под цветы
Комплект мельниц и минажа для соли и перца
Поднос официанта
Хлебная корзина
Рамекин – разетки
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)
Набор фарфоровой посуды
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)
Комплект текстильных изделий
Барный органайзер
Шейкер классический
Шейкер Бостон
Смесительный стакан
Стрейнер
Мадлер
Барная ложка
Пинцет барный
Нарзанник
Сквизер
Нож барный
Рокс (олд фешенд)

Хайбол
Харикейн (бокал для Пино Колады)
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)
Гейзер
Сахарница
Молочник
Пара чайная
Набор ножей для фруктов

Учебно-производственное оборудование:

Стол (прямоугольный) банкетный складной
Стол коктейльный банкетный складной
Барная стойка
Пароконвектомат
Стеллажи кухонные
Холодильный шкаф-купе
Холодильный шкаф
Машина посудомоечная купольного типа
Стол предмоечный
Стойка ограждения под канат (с канатом)
Плита настольная индукционная
Льдогенератор
Кипятильник наливной
Стойка администратора
Банкетные стулья
Стеллаж (8 ячеек)
Ванна моечная
Стол производственный
Итальянская кофе-машина
Кофемолка электрическая
Аудиосистема с пультом
Микрофон
Микрофон
Подставка под пароконвектомат
Зонт вытяжной встраиваемый
Умягчитель воды
Графин стекло 150
Графин стекло 250
Стопка "Бостон шот" 50 мл

3.ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В процессе реализации Программы используются следующие виды контроля: входной, текущий и итоговый.

- входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кондитерского искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы;
- текущий контроль включает в себя устные опросы, выполнение практических заданий;

- итоговый контроль осуществляется в форме экзамена, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

Уровни освоения Программы: высокий, средний, низкий.

При высоком уровне освоения Программы обучающийся демонстрирует высокую заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Правильно обращается с инструментами, умеет следовать устным инструкциям и работать в коллективе.

При среднем уровне освоения Программы обучающийся демонстрирует достаточную заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Для успешной работы в коллективе необходима помощь педагога.

При низком уровне освоения Программы обучающийся не заинтересован в учебной, познавательной и творческой деятельности. Слабо владеет материалом Программы, не может принимать участие в коллективной работе

3.4. Учебно-методическое обеспечение программы.

3.4.1. Список основной учебно-методической литературы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч. II
2. ФЗ” О защите прав потребителей” от 07.02.92 № 2300-1 (в ред. от 28.07.2012 г.)
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 (в ред от 04.10.2012 г. №1007)
4. ГОСТ 50647-2010 Услуги населению. Термины и определения
5. ГОСТ Р 52113-2003 ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. Гост Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
8. Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова Технология приготовления коктейлей и напитковМ., Из- во Академия, 2012г.
9. Сергей Цыро МИКСОЛОГИЯ 100 коктейлей от Президента Б.А.Р., М., Из –во Ресторанные ведомости, 2012г.
10. Усов В.В. организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: Академия, 2013 г.
11. Патт Д.Шок, Т.Боун, Джон М.Стефанович маркетинг в ресторанном бизнесе, М.: Ресторанные ведомости, 2011 г.
12. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании (3-е изд.) учебник, М. Издательский центр «Академия», 2020
13. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания (3-е изд.) учебник, М.: издательский центр «Академия», 2020
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (14-е изд.) учеб. пособие, 2017
15. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, учебник / С.Ю.Мальгина, Ю.Н. Плешкова.– М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 328 с.

3.4.2. Дополнительная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО /Г. С. Сологубова. – М.: Юрайт, 2016.
- 2.. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. М., 2015.
3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и

барах: учебное пособие. СПб.: Троицкий мост, 2014.

3.4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- ЭБС издательского дома «ИНФРА-М» (URL: <http://znanium.com/>);
- ЭБС издательства «Лань» (URL: <http://www.e.landbook.com/>);
- ЭБС издательства «Юрайт» (URL: <https://www.biblio-online.ru/>);
- ЭБС «РУКОНТ» (URL: <http://www.rucont.ru/>);
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (URL: <http://biblioclub.ru/>);
- ЭБС «IPRbooks» (URL: <http://www.iprbookshop.ru/>);

4. Оценка качества освоения программы.

Итоговой аттестация обучающихся проводится в форме экзамена.

Целью проведения экзамена является подтверждение у обучающихся общих и профессиональных навыков по дополнительной общеразвивающей программы «Барное дело».

К экзамену могут быть допущены слушатели, успешно освоившие все элементы дополнительной общеразвивающей программы.

Примерный перечень контрольных вопросов:

1. Характеристика и приготовление безалкогольных аперитивов: Верджин Мэри, Флорида. Технология приготовления, оформление.
2. Характеристика коктейлей СМЭШ.
3. Характеристика крепкоалкогольных напитков (текила, джин), используемых для приготовления смешанных напитков, рекомендации по использованию.
4. Характеристика и приготовление безалкогольных физов, флипов. Технология приготовления, оформление.
5. Какие общие черты и отличия пуншей от глинтвейнов.
6. Характеристика коктейлей группы ОЙСТЕР.
7. Виды баров и их характеристика.
8. Характеристика крепкоалкогольных напитков), используемых для приготовления смешанных напитков, рекомендации по использованию.
9. Каковы особенности приготовления напитков КОБЛЕР и ФИЗОВ.
10. Торговые помещения бара, их назначение, характеристика, подготовка к обслуживанию.
11. Характеристика и приготовление напитков с мороженым. Оформление.
12. Какие группы напитков относятся к long drinks (лонг дринкс).
13. Барные стойки, их виды, характеристика. Подготовка барной стойки к обслуживанию.
14. Характеристика крепкоалкогольных напитков (коньяк, ром), используемых для приготовления смешанных напитков, рекомендации по использованию.
15. Каковы особенности приготовления ДЕЙЗИ и СЛИНГОВ.
16. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение, подготовка к работе.
17. Характеристика смешанных напитков «mix drinks» – эг-ногов. Приготовление и оформление: Бренди эг-ног.
18. Какие напитки используются в качестве основного компонента при составлении рецептов смешанных напитков и коктейлей.
19. Характеристика барной посуды.
20. Характеристика флипов. Приготовление и оформление.
21. Отличия в приготовлении коктейлей ФРАППЕ и МИСТ.
22. Характеристика инвентаря и инструментов бара.

23. Каковы общие черты и особенности горьких настоек и бальзамов.
24. Виды шейкеров. Правила работы с ними.
25. Характеристика дейзи. Приготовление и оформление.
26. Какие напитки употребляют: а) для возбуждения аппетита; б) в качестве напитков дня; в) в компании; г) после обеда.
27. Меню бара: отличительные особенности. Правила составления и оформления.
28. На какие группы подразделяются mild drinks (средние смешанные напитки).
29. Особенности составления и оформления карты вин и коктейлей бара. Роль сомелье в их разработке.
30. Характеристика напитков типа «Хайбол». Приготовление и оформление.
31. Отличие в технологии приготовления фруктово-ягодных бренди и от фруктово-ягодных ликеров.
32. Классификация смешанных напитков; формула их построения.
33. Классификация смешанных напитков «long drinks».
34. Принять заказ и обслужить гостя в баре по предложенному меню, карте вин и коктейлей.
35. Методы приготовления коктейлей: STIR. Привести пример.
36. Особенности приготовления и подачи смешанных напитков с фруктами и мороженым.
37. Приготовление смешанных напитков методом «SHAKE». Пример.
38. Характеристика смешанных напитков типа «хайбол» на основе водки, коньяка, джина. Оформление.
39. Особенности технологии производства рома и текилы.
40. Типы и классы баров. Характеристика.
41. Какие группы напитков относятся к long drinks (длинные смешанные напитки).
42. Характеристика крепкоалкогольных напитков (коньяк, бренди), используемых для приготовления смешанных напитков. Отличия в их производстве.
43. Характеристика средних смешанных напитков.
44. В чем сущность разлива напитков spil – stop (спил – стоп).
45. Характеристика среднеалкогольных напитков (вина столовые, крепленые, ароматизированные). Их использование в приготовлении смешанных напитков.
46. Чем отличается ПОСТМИКС от ДРАФТА.
47. Характеристика базовых компонентов для приготовления смешанных напитков.
48. Классификация смешанных напитков по 5 признакам.
49. Каковы особенности приготовления и подачи short drinks (шот дринкс).
50. Характеристика крепкоалкогольных напитков (джин, ром).
51. Метод приготовления смешанных напитков «STIR».
52. Чем отличаются ФЛИППЫ от ЭГ-НОГОВ.
53. Подготовительный этап обслуживания в баре, его характеристика.
54. Что является основой построения смешанных напитков.
55. Должностные обязанности и профессиональная этика бармена.
56. Приготовление коктейлей со сливками и шампанским.
57. Характеристика основного этапа обслуживания. Встреча гостей, приветствие, прием заказа. Рекомендации в выборе коктейлей и напитков.
58. Приготовление смешанных напитков «mix drinks».
59. В чем отличие сладко-ароматической и горько-ароматической ВАК.
60. Метод приготовления смешанных напитков «BUILD». Оформление смешанных напитков.