

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

Кафедра технологического оборудования животноводства и
перерабатывающих производств

Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев

**Методические указания
по самостоятельной работе студентов.
Барное дело**

Для студентов очной и заочной формы обучения по направлению
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Брянская область,
2018

УДК 64.024.4 (07)

ББК 65.431

С 47

Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Барное дело» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 41 с.

В пособии приведены указания по организации самостоятельной работы с докладами, а также указаны виды самостоятельной работы по темам дисциплины, вопросы к зачету, рекомендуемая литература.

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и предназначены для изучения дисциплины Барное дело.

Рецензент: к.т.н., директор Брянского строительного колледжа имени профессора Н.Е. Жуковского Куличенко А.И.

Рекомендовано к изданию методической комиссией инженерно-технологического института Брянского государственного аграрного университета, протокол №8 от 21.03.2018 г.

© Брянский ГАУ, 2018

© Е.И. Слезко, 2018

© В.Е. Гапонова, 2018

© Х.М. Исаев, 2018

Содержание

Пояснительная записка	4
1. Самостоятельная работа 1. Основные классы предприятий общественного питания. Характеристика баров по месту расположения. Структура управления баров. В каких местах целесообразно располагать бары	5
2. Самостоятельная работа 2 Интерьер бара. Материалы для отделки бара. Бар при ресторане.	7
3. Самостоятельная работа 3. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье	10
4. Самостоятельная работа 4. Хрустальная и стеклянная посуда. Требования, предъявляемые к бармену	13
5. Самостоятельная работа 5. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда бармена	16
6. Самостоятельная работа 6. Предварительная сервировка стола. Назначение и принципы составления меню	19
7. Самостоятельная работа 7. Порядок расположения закусок и блюд в меню. Виды меню	22
8. Самостоятельная работа 8. Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями	25
9. Самостоятельная работа 9. Составление карты вин, карты коктейлей. Показатели культуры обслуживания	28
Рекомендации по выполнению видов самостоятельной работы	31

1. Пояснительная записка

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса и нормируется учебным планом. В процессе самостоятельной работы студент накапливает дополнительную информацию и демонстрирует умение использовать её для решения конкретных производственных задач, совершенствует навыки самостоятельной работы с литературой.

В традиционном процессе обучения, основанном на передаче готовых знаний от преподавателя к студенту, достичь необходимого уровня развития будущего специалиста практически невозможно. Поскольку основная деятельность студента заключается в решении теоретических и практических задач, с четкой формулировкой и готовым алгоритмом и не требует глубоких творческих размышлений и зачастую сводится к стандартным действиям. Таким образом, проблема заключается в необходимости качественной подготовки будущих специалистов, в формировании целостной и гармоничной личности. Этого можно достичь путем систематического включения студента в самостоятельную деятельность, которая в учебной деятельности выражается в самостоятельной работе и приобретает характер проблемно-поисковой деятельности.

Внеаудиторная самостоятельная работа занимает особое место в современном образовательном пространстве и включает в себя учебную, исследовательскую деятельность, творчество во всем его разнообразии, все виды деятельности, которые должны сформировать активного гражданина и компетентного профессионала. Значение внеаудиторной работы возрастает в условиях информационного общества, быстрого устаревания информации, когда навыки и готовность к профессиональному самообразованию стали неотъемлемым признаком специалиста любой отрасли.

Самостоятельная работа 1

Тема: Основные классы предприятий общественного питания. Характеристика баров по месту расположения. Структура управления баров.

В каких местах целесообразно располагать бары

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- особенности производственно-торговой деятельности;
- классификацию предприятий общественного питания, принципы их размещения;

Уметь: - оформлять нормативно-техническую документацию;

- составлять различные виды меню, карту вин в барах;

Владеть: - основами размещения развития сети баров;

- принципами, формами и методами организации производственного процесса продукции общественного питания;

Подготовить реферат по следующим темам:

1. История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя). Столовых приборов. Эволюция формы.
2. Специальные виды меню.
3. Правила этикета за столом.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Составить меню и подобрать напитки для винного бара.

Задание 2. Разработать технико-технологическую карту напитка «Молочный коктейль с манго»

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите правила эксплуатации торгово-технологического оборудования.
2. Перечислите должностные обязанности бармена.
3. Как осуществляется подготовка бара к работе?

4. Как осуществляется подготовка бармена к работе?
5. Назовите технику безопасности на рабочем месте бармена.

Рекомендуемая литература

1. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах М.: Академия, 2008.

2. Кучер Л.С. Бармен (повышенный уровень). М.: Академия, 2011.

3. Родионова Л.Я., Ольховатов Е.А., Степовой А.В. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков [Электронный ресурс]: учеб. пособие. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2017. 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91294>.

4. Родионова Л.Я. Ольховатов Е.А., Степовой А.В. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс]: учеб. пособие. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2016. 324 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/81570>.

5. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие М.: Академия, 2009.

6. Кучер Л.С. Бармен (базовый уровень). М.: Академия, 2011.

7. Родионова Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учеб. пособие. СПб.: Лань, 2016.

7. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО. Ростов н/Д: Феникс, 2008. 253 с.

9. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В. Барное дело: учебник для СПО. М.: Академия, 2002. 352 с.

10. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Деловая литература, 2002.

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО. М.: Академия, 2007. 416 с.

12. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М.:

Лёгкая промышленность, 2000.

13. Шевченко В.Н. Некоторые вопросы протокольной практики. М.: Воскресенье, 2001.

14. Селезнева И.Б. Приглашение к столу. М.: Воскресенье, 2002.

15. Зигель С., Лингер Х. Ресторанный сервис. М.: Центрполиграф, 2002.

16. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана; 100 идей для достижения превосходства в конкретной борьбе. М.: Современные технологии, 1999.

17. Кристофер Э. Ресторанный бизнес: пер. с англ. М.: РосКонсульт, 1999.

18. Инга Вольф. Современный этикет. М.: Кристина, 2000.

Самостоятельная работа 2

Тема: Интерьер бара. Материалы для отделки бара.

Бар при ресторане

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- санитарные требования к одежде и инвентарю; производственную программу баров, а также нормативно-технические документы, определяющие основные показатели качества блюд;

- виды меню, порядок включения блюд в меню; организацию работы баров различных типов в соответствии с технологическими процессами; организацию обслуживания производства и формы обслуживания потребителей в барах.

Уметь: - составлять различные виды меню, карту вин в барах;

- применять знания по сервировке столов при различных видах обслуживания в барах;

- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;

- распознавать виды технологического оборудования нового поколения.

Владеть: - основами размещения развития сети баров;

- принципами, формами и методами организации производственного процесса продукции общественного питания;

Подготовиться к письменному опросу по следующим темам:

1. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS – терминала.

2. Средства информации потребителя (меню, карта вин, коктейлей, сертификаты).

3. Правила составления и оформления меню.

Выполнить решение задач:

Задание 1. Разработать технико-технологическую карту напитка «Коктейль молочно-ягодный с мороженым»

Задание 2. Разработать технико-технологическую карту напитка «Коктейль сливочно-шоколадный»

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Услуги предприятий общественного питания.

2. Обслуживающий персонал: категории, функции.

3. Торговые помещения для обслуживания потребителей .

4. Вспомогательные помещения.

5. Современные требования к мебели.

Рекомендуемая литература

1. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах М.: Академия, 2008.

2. Кучер Л. С Бармен (повышенный уровень).- М.: Академия, 2011.

3. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова,

Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91294>.

4. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 324 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/81570>.

5. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие М.: Академия, 2009.

6. Кучер Л. С. Бармен (базовый уровень).- М.: Академия, 2011.

7. Родионова Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учеб. Пособие.- СПб. : Лань, 2016.

7. Богушева В. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / В. И. Богушева – Ростов н/Д : Феникс, 2008. – 253 с.

9. Иванникова Е. И. Барное дело : учебник для СПО / Е. И. Иванникова Т. В. Иванникова – М. : Академия, 2002. - 352с.

10. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова – М. : Деловая литература, 2002.

11. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО / В. В. Усов – М. : Академия, 2007. – 416 с.

12. Справочник руководителя предприятия общественного питания. — М. : Лёгкая промышленность, 2000.

13. Шевченко В. Н. Некоторые вопросы протокольной практики / В. Н. Шевченко – М. : Воскресенье, 2001.

14. Селезнева И. Б. Приглашение к столу / И. Б. Селезнева – М. : Воскресенье, 2002.

15. Зигель С., Ресторанный сервис / С. Зигель, Х. Лингер – М. : Центрполиграф, 2002.

16. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана; 100 идей

для достижения превосходства в конкретной борьбе / М. Палли – М. : Современные технологии, 1999.

17. Кристофер Э. Ресторанный бизнес : пер. с англ. / Э. Кристофер – М.: РосКонсульт, 1999.

18. Инга Вольф Современный этикет / Инга Вольф. — М. : Кристина, 2000.

Самостоятельная работа 3

Тема: Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- особенности производственно-торговой деятельности;
- классификацию предприятий общественного питания, принципы их размещения;
- санитарные требования к одежде и инвентарю; производственную программу баров, а также нормативно-технические документы, определяющие основные показатели качества блюд;
- виды меню, порядок включения блюд в меню; организацию работы баров различных типов в соответствии с технологическими процессами; организацию обслуживания производства и формы обслуживания потребителей в барах.

Уметь: - оформлять нормативно-техническую документацию;

- составлять различные виды меню, карту вин в барах;
- применять знания по сервировке столов при различных видах обслуживания в барах;
- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;
- распознавать виды технологического оборудования нового поколения.

Владеть: - основами размещения развития сети баров;

- принципами, формами и методами организации производственного

процесса продукции общественного питания;

Подготовиться к устному опросу по следующим темам:

1. Традиции чаепития в России (Англии, Франции, Японии).
2. История русских праздников.
3. Особенности питания туристов из разных стран.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Разработать технико-технологическую карту напитка «Коктейль безалкогольный с лимонным соком»

Задание 2. Составить технико-технологическую схему напитка «Коктейль безалкогольный с лимонным соком».

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

6. Приёмы и банкеты: определение, назначение, классификация.
7. Приём-фуршет: определение, назначение, характеристика.
8. Приём-коктейль: определение, назначение, характеристика.
9. Карты коктейлей: понятие, назначение, виды.
10. Правила составления и оформления различных видов меню, преискуранты.

Рекомендуемая литература

1. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах М.: Академия, 2008.
2. Кучер Л. С Бармен (повышенный уровень).- М.: Академия, 2011.
3. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91294>.
4. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 324 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/81570>.

5. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие М.: Академия, 2009.
6. Кучер Л. С. Бармен (базовый уровень).- М.: Академия, 2011.
7. Родионова Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учеб. Пособие.- СПб. : Лань, 2016.
7. Богушева В. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / В. И. Богушева – Ростов н/Д : Феникс, 2008. – 253 с.
9. Иванникова Е. И. Барное дело : учебник для СПО / Е. И. Иванникова Т. В. Иванникова – М. : Академия, 2002. - 352с.
10. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова – М. : Деловая литература, 2002.
11. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО / В. В. Усов – М. : Академия, 2007. – 416 с.
12. Справочник руководителя предприятия общественного питания. — М. : Лёгкая промышленность, 2000.
13. Шевченко В. Н. Некоторые вопросы протокольной практики / В. Н. Шевченко – М. : Воскресенье, 2001.
14. Селезнева И. Б. Приглашение к столу / И. Б. Селезнева – М. : Воскресенье, 2002.
15. Зигель С., Ресторанный сервис / С. Зигель, Х. Лингер – М. : Центрполиграф, 2002.
16. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана; 100 идей для достижения превосходства в конкретной борьбе / М. Палли – М. : Современные технологии, 1999.
17. Кристофер Э. Ресторанный бизнес : пер. с англ. / Э. Кристофер – М. : РосКонсульт, 1999.
18. Инга Вольф Современный этикет / Инга Вольф. — М. : Кристина, 2000.

Самостоятельная работа 4

Тема: Хрустальная и стеклянная посуда.

Требования, предъявляемые к бармену

Изучение данной темы формирует следующие знания:

- особенности производственно-торговой деятельности;
- классификацию предприятий общественного питания, принципы их размещения;
- санитарные требования к одежде и инвентарю; производственную программу баров, а также нормативно-технические документы, определяющие основные показатели качества блюд;
- виды меню, порядок включения блюд в меню; организацию работы баров различных типов в соответствии с технологическими процессами; организацию обслуживания производства и формы обслуживания потребителей в барах.

Умения: - оформлять нормативно-техническую документацию;

- составлять различные виды меню, карту вин в барах;
- применять знания по сервировке столов при различных видах обслуживания в барах;
- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;
- распознавать виды технологического оборудования нового поколения.

Владеть: - основами размещения развития сети баров;

- принципами, формами и методами организации производственного процесса продукции общественного питания;

Подготовиться к письменному опросу по следующим темам:

10. Организация обслуживания потребителей по месту учебы.
11. Современные формы обслуживания потребителей.
12. Реклама баров.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Составьте таблицу взаимозаменяемых алкогольных напитков в коктейлях.

Задание 2. Нарисуйте график, изобразив на нем точками алкогольные напитки по степени их крепости, от самого слабого, к самым крепким.

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Карта вин: понятие, назначение.
2. Этапы организации обслуживания.
3. Сервировка и оформление столов.
4. Основные виды и формы складывания салфеток.

Рекомендуемая литература

1. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах М.: Академия, 2008.

2. Кучер Л. С Бармен (повышенный уровень).- М.: Академия, 2011.

3. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91294>.

4. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 324 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/81570>.

5. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие М.: Академия, 2009.

6. Кучер Л. С. Бармен (базовый уровень).- М.: Академия, 2011.

7. Родионова Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учеб. Пособие.- СПб. : Лань, 2016.

7. Богушева В. И. Организация производства и обслуживания на пред-

приятия общественного питания : учебник для СПО / В. И. Богушева – Ростов н/Д : Феникс, 2008. – 253 с.

9. Иванникова Е. И. Барное дело : учебник для СПО / Е. И. Иванникова Т. В. Иванникова – М. : Академия, 2002. - 352с.

10. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова – М. : Деловая литература, 2002.

11. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО / В. В. Усов – М. : Академия, 2007. – 416 с.

12. Справочник руководителя предприятия общественного питания. — М. : Лёгкая промышленность, 2000.

13. Шевченко В. Н. Некоторые вопросы протокольной практики / В. Н. Шевченко – М. : Воскресенье, 2001.

14. Селезнева И. Б. Приглашение к столу / И. Б. Селезнева – М. : Воскресенье, 2002.

15. Зигель С., Ресторанный сервис / С. Зигель, Х. Лингер – М. : Центрполиграф, 2002.

16. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана; 100 идей для достижения превосходства в конкретной борьбе / М. Палли – М. : Современные технологии, 1999.

17. Кристофер Э. Ресторанный бизнес : пер. с англ. / Э. Кристофер – М. : РосКонсульт, 1999.

18. Инга Вольф Современный этикет / Инга Вольф. — М. : Кристина, 2000.

Самостоятельная работа 5

Тема: Форменная одежда обслуживающего персонала.

Методы организации труда бармена

В результате изучения данной темы студент должен овладеть

Знаниями: - особенности производственно-торговой деятельности;

- классификацию предприятий общественного питания, принципы их размещения;

- санитарные требования к одежде и инвентарю; производственную программу баров, а также нормативно-технические документы, определяющие основные показатели качества блюд;

- виды меню, порядок включения блюд в меню; организацию работы баров различных типов в соответствии с технологическими процессами; организацию обслуживания производства и формы обслуживания потребителей в барах.

Умениями: - оформлять нормативно-техническую документацию;

- составлять различные виды меню, карту вин в барах;

- применять знания по сервировке столов при различных видах обслуживания в барах;

- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;

- распознавать виды технологического оборудования нового поколения.

Владеть: - основами размещения развития сети баров;

- принципами, формами и методами организации производственного процесса продукции общественного питания;

Подготовиться к письменному опросу по следующим темам:

1. Изучение потребительского спроса на услуги предприятий общественного питания.

2. Продвижение барных услуг.

3. Маркетинговая сущность мероприятий: презентация блюд и напитков, барные и ресторанные фестивали.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Рядом с названиями известных коктейлей напишите их цвет и прозрачность.

Задание 2. Рядом с перечнем стран мира напишите национальные напитки каждой страны.

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Подготовка персонала к обслуживанию.
2. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала.
3. Последовательность подачи гарниров и закусок.
4. Методы подачи коктейлей.

Рекомендуемая литература

1. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах М.: Академия, 2008.

2. Кучер Л. С Бармен (повышенный уровень).- М.: Академия, 2011.

3. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91294>.

4. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 324 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/81570>.

5. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие М.: Академия, 2009.

6. Кучер Л. С. Бармен (базовый уровень).- М.: Академия, 2011.
7. Родионова Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учеб. Пособие.- СПб. : Лань, 2016.
7. Богушева В. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / В. И. Богушева – Ростов н/Д : Феникс, 2008. – 253 с.
9. Иванникова Е. И. Барное дело : учебник для СПО / Е. И. Иванникова Т. В. Иванникова – М. : Академия, 2002. - 352с.
10. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова – М. : Деловая литература, 2002.
11. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО / В. В. Усов – М. : Академия, 2007. – 416 с.
12. Справочник руководителя предприятия общественного питания. — М. : Лёгкая промышленность, 2000.
13. Шевченко В. Н. Некоторые вопросы протокольной практики / В. Н. Шевченко – М. : Воскресенье, 2001.
14. Селезнева И. Б. Приглашение к столу / И. Б. Селезнева – М. : Воскресенье, 2002.
15. Зигель С., Ресторанный сервис / С. Зигель, Х. Лингер – М. : Центрполиграф, 2002.
16. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана; 100 идей для достижения превосходства в конкретной борьбе / М. Палли – М. : Современные технологии, 1999.
17. Кристофер Э. Ресторанный бизнес : пер. с англ. / Э. Кристофер – М. : РосКонсульт, 1999.
18. Инга Вольф Современный этикет / Инга Вольф. — М. : Кристина, 2000.

Самостоятельная работа 6

Тема: Предварительная сервировка стола.

Назначение и принципы составления меню

В результате изучения данной темы студент должен овладеть

Знаниями: - особенности производственно-торговой деятельности;

- классификацию предприятий общественного питания, принципы их размещения;

- санитарные требования к одежде и инвентарю; производственную программу баров, а также нормативно-технические документы, определяющие основные показатели качества блюд;

- виды меню, порядок включения блюд в меню; организацию работы баров различных типов в соответствии с технологическими процессами; организацию обслуживания производства и формы обслуживания потребителей в барах.

Умениями: - оформлять нормативно-техническую документацию;

- составлять различные виды меню, карту вин в барах;

- применять знания по сервировке столов при различных видах обслуживания в барах;

- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;

- распознавать виды технологического оборудования нового поколения.

Владеть: - основами размещения развития сети баров;

- принципами, формами и методами организации производственного процесса продукции общественного питания;

Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующим темам:

1. Виды, классификация баров. Правильная организация рабочего места бармена.

2. Обслуживающий персонал баров (официант, бармен, сомелье)

Его ответственность и обязанности.

3. Правильное составление винной карты. Подбор вин к блюдам.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Как называется водка в разных странах мира? Составьте глоссарий, выделив особенности каждой.

Задание 2. Какие созвучные и похожие названия коктейлей существуют? Напишите список и определите схожие компоненты.

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Что означает слово «пунш»?
2. Назвать основные ингредиенты, входящие в состав пуншей.
3. Назвать температуру подачи пуншей.
4. Какие фрукты используются для приготовления пуншей?
5. Какая посуда используется для подачи пуншей?
6. Какие санитарные требования необходимо выполнять при приготовлении пуншей?
7. Назвать отличительные особенности глинтвейна и грога.
8. Назвать температуру подачи грога и глинтвейна.

Рекомендуемая литература

1. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах М.: Академия, 2008.

2. Кучер Л. С Бармен (повышенный уровень).- М.: Академия, 2011.

3. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91294>.

4. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 324 с. — Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/81570>.

5. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие М.: Академия, 2009.

6. Кучер Л. С. Бармен (базовый уровень).- М.: Академия, 2011.

7. Родионова Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учеб. Пособие.- СПб. : Лань, 2016.

7. Богушева В. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / В. И. Богушева – Ростов н/Д : Феникс, 2008. – 253 с.

9. Иванникова Е. И. Барное дело : учебник для СПО / Е. И. Иванникова Т. В. Иванникова – М. : Академия, 2002. - 352с.

10. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова – М. : Деловая литература, 2002.

11. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО / В. В. Усов – М. : Академия, 2007. – 416 с.

12. Справочник руководителя предприятия общественного питания. — М. : Лёгкая промышленность, 2000.

13. Шевченко В. Н. Некоторые вопросы протокольной практики / В. Н. Шевченко – М. : Воскресенье, 2001.

14. Селезнева И. Б. Приглашение к столу / И. Б. Селезнева – М. : Воскресенье, 2002.

15. Зигель С., Ресторанный сервис / С. Зигель, Х. Лингер – М. : Центрполиграф, 2002.

16. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана; 100 идей для достижения превосходства в конкретной борьбе / М. Палли – М. : Современные технологии, 1999.

17. Кристофер Э. Ресторанный бизнес : пер. с англ. / Э. Кристофер – М. : РосКонсульт, 1999.

18. Инга Вольф Современный этикет / Инга Вольф. — М. : Кристина, 2000.

Самостоятельная работа 7

Тема: Порядок расположения закусок и блюд в меню. Виды меню

В результате изучения данной темы студент должен овладеть

Знаниями: - особенности производственно-торговой деятельности;

- классификацию предприятий общественного питания, принципы их размещения;

- санитарные требования к одежде и инвентарю; производственную программу баров, а также нормативно-технические документы, определяющие основные показатели качества блюд;

- виды меню, порядок включения блюд в меню; организацию работы баров различных типов в соответствии с технологическими процессами; организацию обслуживания производства и формы обслуживания потребителей в барах.

Умениями: - оформлять нормативно-техническую документацию;

- составлять различные виды меню, карту вин в барах;

- применять знания по сервировке столов при различных видах обслуживания в барах;

- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;

- распознавать виды технологического оборудования нового поколения.

Владеть: - основами размещения развития сети баров;

- принципами, формами и методами организации производственного процесса продукции общественного питания;

Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующей теме:

1. Технология приготовления, особенности и некоторые рецептуры сиропов, морсов.

2. Способы заваривания чая.

3. Способы приготовления и подачи кофе.

4. Характеристика и подача безалкогольных смешанных напитков.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Составьте список ассоциаций к каждому из известных алкогольных напитков.

Задание 2. Составьте перечень ингредиентов для коктейлей по степени их популярности.

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Охарактеризуйте слоистые коктейли.
2. От чего зависит тяжесть напитка?
3. В каком порядке наливают ингредиенты?
4. Какую посуду применяют для подачи слоистых коктейлей?
5. Назовите отличительные особенности крастов.
6. Как происходит смешивание ингредиентов крастов?
7. Какие украшения используют для данных коктейлей?

Рекомендуемая литература

1. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах М.: Академия, 2008.

2. Кучер Л. С Бармен (повышенный уровень).- М.: Академия, 2011.

3. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91294>.

4. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 324 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/81570>.

5. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие М.: Академия, 2009.

6. Кучер Л. С. Бармен (базовый уровень).- М.: Академия, 2011.
7. Родионова Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учеб. Пособие.- СПб. : Лань, 2016.
7. Богушева В. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / В. И. Богушева – Ростов н/Д : Феникс, 2008. – 253 с.
9. Иванникова Е. И. Барное дело : учебник для СПО / Е. И. Иванникова Т. В. Иванникова – М. : Академия, 2002. - 352с.
10. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова – М. : Деловая литература, 2002.
11. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО / В. В. Усов – М. : Академия, 2007. – 416 с.
12. Справочник руководителя предприятия общественного питания. — М. : Лёгкая промышленность, 2000.
13. Шевченко В. Н. Некоторые вопросы протокольной практики / В. Н. Шевченко – М. : Воскресенье, 2001.
14. Селезнева И. Б. Приглашение к столу / И. Б. Селезнева – М. : Воскресенье, 2002.
15. Зигель С., Ресторанный сервис / С. Зигель, Х. Лингер – М. : Центрполиграф, 2002.
16. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана; 100 идей для достижения превосходства в конкретной борьбе / М. Палли – М. : Современные технологии, 1999.
17. Кристофер Э. Ресторанный бизнес : пер. с англ. / Э. Кристофер – М. : РосКонсульт, 1999.
18. Инга Вольф Современный этикет / Инга Вольф. — М. : Кристина, 2000.

Самостоятельная работа 8

Тема: Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями

В результате изучения данной темы студент должен овладеть

Знаниями: - особенности производственно-торговой деятельности;

- классификацию предприятий общественного питания, принципы их размещения;

- санитарные требования к одежде и инвентарю; производственную программу баров, а также нормативно-технические документы, определяющие основные показатели качества блюд;

- виды меню, порядок включения блюд в меню; организацию работы баров различных типов в соответствии с технологическими процессами; организацию обслуживания производства и формы обслуживания потребителей в барах.

Умениями: - оформлять нормативно-техническую документацию;

- составлять различные виды меню, карту вин в барах;

- применять знания по сервировке столов при различных видах обслуживания в барах;

- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;

- распознавать виды технологического оборудования нового поколения.

Владеть: - основами размещения развития сети баров;

- принципами, формами и методами организации производственного процесса продукции общественного питания;

Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующим темам:

1. Характеристика, способы приготовления и подача крепких алкогольных напитков.

2. Технология промышленного пивоварения. Подача пива.
3. Разновидности пива. Определение качества пива.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Разработать технико-технологическую карту напитка Коктейль «Экзотический букет»

Задание 2. Составить технико-технологическую схему напитка Коктейль «Экзотический букет».

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Завершающий этап обслуживания.
2. Украшения коктейлей при подаче.
3. Правила этикета бармена.

Рекомендуемая литература

1. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах М.: Академия, 2008.

2. Кучер Л. С Бармен (повышенный уровень).- М.: Академия, 2011.

3. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91294>.

4. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 324 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/81570>.

5. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие М.: Академия, 2009.

6. Кучер Л. С. Бармен (базовый уровень).- М.: Академия, 2011.

7. Родионова Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учеб. Пособие.- СПб. : Лань, 2016.

7. Богушева В. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / В. И. Богушева – Ростов н/Д : Феникс, 2008. – 253 с.

9. Иванникова Е. И. Барное дело : учебник для СПО / Е. И. Иванникова Т. В. Иванникова – М. : Академия, 2002. - 352с.

10. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова – М. : Деловая литература, 2002.

11. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО / В. В. Усов – М. : Академия, 2007. – 416 с.

12. Справочник руководителя предприятия общественного питания. — М. : Лёгкая промышленность, 2000.

13. Шевченко В. Н. Некоторые вопросы протокольной практики / В. Н. Шевченко – М. : Воскресенье, 2001.

14. Селезнева И. Б. Приглашение к столу / И. Б. Селезнева – М. : Воскресенье, 2002.

15. Зигель С., Ресторанный сервис / С. Зигель, Х. Лингер – М. : Центрполиграф, 2002.

16. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана; 100 идей для достижения превосходства в конкретной борьбе / М. Палли – М. : Современные технологии, 1999.

17. Кристофер Э. Ресторанный бизнес : пер. с англ. / Э. Кристофер – М. : РосКонсульт, 1999.

18. Инга Вольф Современный этикет / Инга Вольф. — М. : Кристина, 2000.

Самостоятельная работа 9

Тема: Составление карты вин, карты коктейлей.

Показатели культуры обслуживания

В результате изучения данной темы студент должен овладеть

Знаниями:

- особенности производственно-торговой деятельности;
- классификацию предприятий общественного питания, принципы их размещения;
- санитарные требования к одежде и инвентарю; производственную программу баров, а также нормативно-технические документы, определяющие основные показатели качества блюд;
- виды меню, порядок включения блюд в меню; организацию работы баров различных типов в соответствии с технологическими процессами; организацию обслуживания производства и формы обслуживания потребителей в барах.

Умениями: - оформлять нормативно-техническую документацию;

- составлять различные виды меню, карту вин в барах;
- применять знания по сервировке столов при различных видах обслуживания в барах;
- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;
- распознавать виды технологического оборудования нового поколения.

Владеть: - основами размещения развития сети баров;

- принципами, формами и методами организации производственного процесса продукции общественного питания;

Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующим темам:

1. Классификация вин.
2. Особенности приготовления и подачи «party drinks».
3. Коктели-аперитивы.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Разработать технико-технологическую карту напитка «Шоколадный коктейль с какао и шоколадом»

Задание 2. Составить технико-технологическую схему напитка «Шоколадный коктейль с какао и шоколадом».

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Охрана труда в работе бармена
2. Подбор посуды.
3. Подбор посуды и приборов.

Рекомендуемая литература

1. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. М.: Академия, 2008.

2. Кучер Л.С. Бармен (повышенный уровень). М.: Академия, 2011.

3. Родионова Л.Я., Ольховатов Е.А., Степовой А.В. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков [Электронный ресурс]: учеб. пособие. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2017. 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91294>.

4. Родионова Л.Я., Ольховатов Е.А., Степовой А.В. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс]: учеб. пособие. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2016. 324 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/81570>.

5. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие М.: Академия, 2009.

6. Кучер Л.С. Бармен (базовый уровень). М.: Академия, 2011.

7. Родионова Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учеб. пособие. СПб.: Лань, 2016.

7. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО. Ростов н/Д: Феникс, 2008. 253 с.

9. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В. Барное дело: учебник для СПО. М.: Академия, 2002. 352 с.

10. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Деловая литература, 2002.

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО. М.: Академия, 2007. 416 с.

12. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М.: Лёгкая промышленность, 2000.

13. Шевченко В.Н. Некоторые вопросы протокольной практики. М.: Воскресенье, 2001.

14. Селезнева И.Б. Приглашение к столу. М.: Воскресенье, 2002.

15. Зигель С., Лингер Х. Ресторанный сервис. М.: Центрполиграф, 2002.

16. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана; 100 идей для достижения превосходства в конкретной борьбе. М.: Современные технологии, 1999.

17. Кристофер Э. Ресторанный бизнес: пер. с англ. М.: РосКонсульт, 1999.

18. Инга Вольф. Современный этикет М.: Кристина, 2000.

Рекомендации по выполнению видов самостоятельной работы

Подготовка доклада

Поскольку доклад - это устное выступление, нужно соблюдать определенные правила.

Во-первых, необходимо четко соблюдать регламент, т.е. время на доклад.

Для того чтобы уложиться в отведенное время необходимо:

а) тщательно отобрать факты и примеры, исключить из текста выступления все, не относящееся напрямую к теме;

б) исключить все повторы;

в) весь иллюстративный материал (презентация) должен быть подготовлен заранее;

г) необходимо заранее проговорить вслух текст выступления, зафиксировав время и сделав поправку на волнение, которое неизбежно увеличивает время выступления перед аудиторией.

Во-вторых, доклад должен хорошо восприниматься на слух.

Это предполагает:

а) краткость, т.е. исключение из текста слов и словосочетаний, не несущих смысловую нагрузку;

б) смысловую точность, т.е. отсутствие возможности двоякого толкования тех или иных фраз;

в) отказ от неоправданного использования иностранных слов и сложных грамматических конструкций.

Перед тем, как закончить доклад, желательно очень кратко повторить алгоритм (ход рассуждений), с помощью которого автор пришел к окончательным выводам. В третьих, необходимо постоянно поддерживать контакт с аудиторией.

Для того, чтобы поддерживать постоянный контакт с аудиторией, используются разнообразные ораторские приемы. Основными из них являются

следующие:

- а) риторические вопросы;
- б) паузы;
- в) голосовые приемы (понижение или повышение голоса, ускорение или замедление речи, замедленное и отчетливое произнесение некоторых слов);
- г) жестикуляция;
- д) прямое требование внимания.

Для активизации внимания можно использовать цитаты, пословицы.

Наглядность в виде презентации даст возможность продемонстрировать дополнительные материалы к своему докладу.

Основные критерии оценки доклада

В качестве основных критериев оценки доклада могут выступать:

- а) соответствие содержания заявленной теме;
- б) актуальность, новизна и значимость темы;
- в) полнота и конкретность ответа;
- г) последовательность и логика изложения;
- д) свободное владение материалом;
- е) наличие иллюстраций к ответам в виде исторических фактов, примеров, цитат и пр.;
- ж) культура речи, ораторское мастерство;
- з) выдержанность регламента;
- и) использование наглядности (презентации).

Решение ситуационных задач

Ситуационные задачи имеют цель помочь студентам осознать необходимость в дополнительных знаниях, всемерно повышать их личностный смысл, побуждать обучающихся, активизируя их мыслительную деятель-

ность, к систематической самостоятельной работе, способствуя тем самым формированию у них потребностей в самообразовании. Алгоритм решения задач рассматривается на занятии.

Решение ситуационных задач (кейсов) - это вид самостоятельной работы студента по систематизации информации в рамках постановки или решения конкретных проблем, требуется самостоятельный мыслительный поиск самой проблемы, ее решения. Такой вид самостоятельной работы направлен на развитие мышления, творческих умений, усвоение знаний, добытых в ходе активного поиска и самостоятельного решения проблем. Следует отметить, что такие знания более прочные, они позволяют студенту видеть, ставить и разрешать как стандартные, так и нестандартные задачи, которые могут возникнуть в дальнейшем в профессиональной деятельности.

Продумывая систему проблемных вопросов, студент должен опираться на уже имеющуюся базу данных, но не повторять вопросы уже содержащиеся в прежних заданиях по теме. Проблемные вопросы должны отражать интеллектуальные затруднения и вызывать целенаправленный мыслительный поиск. Решения ситуационных задач относятся к частично поисковому методу и предполагает третий (применение) и четвертый (творчество) уровень знаний. Характеристики выбранной для ситуационной задачи проблемы и способы ее решения являются отправной точкой для оценки качества этого вида работ. В динамике обучения сложность проблемы нарастает, и к его завершению должна соответствовать сложности задач, поставленных профессиональной деятельностью на начальном этапе.

Оформляются задачи и эталоны ответов к ним письменно. Количество ситуационных задач и затраты времени на их решение зависят от объема информации, сложности и объема решаемых проблем, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Роль студента:

- изучить учебную информацию по теме;

- провести системно - структурированный анализ содержания темы;
- выделить проблему, имеющую интеллектуальное затруднение, согласовать с преподавателем;
- дать обстоятельную характеристику условий задачи;
- критически осмыслить варианты и попытаться их модифицировать (упростить в плане избыточности);
- выбрать оптимальный вариант (подобрать известные и стандартные алгоритмы действия) или варианты разрешения проблемы (если она нестандартная);
- оформить и сдать на контроль в установленный срок.

Критерии оценки:

- соответствие содержания задачи теме;
- содержание задачи носит проблемный характер;
- решение задачи правильное, демонстрирует применение аналитического и творческого подходов;

Подготовка информационного сообщения

Подготовка сообщения - это вид внеаудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объему устного сообщения для озвучивания на семинаре, практическом занятии. Сообщаемая информация носит характер уточнения или обобщения, несет новизну, отражает современный взгляд по определенным проблемам.

Сообщение отличается от докладов и рефератов не только объемом информации, но и ее характером - сообщения дополняют изучаемый вопрос фактическими или статистическими материалами. Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию).

Регламент времени на озвучивание сообщения - до 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от трудности сбора

информации, сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку информационного сообщения - 1ч.

Роль студента:

- собрать и изучить литературу по теме;
- составить план или графическую структуру сообщения;
- выделить основные понятия;
- ввести в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;
- оформить текст письменно;
- сдать на контроль преподавателю и озвучить в установленный срок.

Критерии оценки:

- актуальность темы;
- соответствие содержания теме;
- глубина проработки материала;
- грамотность и полнота использования источников;
- наличие элементов наглядности.

Написание реферата

Реферат - краткое изложение в письменном виде или форме публичного доклада содержания научного труда (трудов), литературы по теме. Это самостоятельная научно-исследовательская работа студента, где Вы раскрываете суть исследуемой проблемы, приводите различные точки зрения, собственные взгляды на нее. Содержание реферата должно быть логическим, изложение материала носит проблемно - тематический характер.

Отличие доклада от реферата в том, что он отражает одну точку зрения на проблему, не предполагает ее исследования в сравнении и анализе.

Методические рекомендации при работе над рефератом или докладом

- Сформулируйте тему работы, причем она должна быть не, только актуальной по своему значению, но оригинальной, интересной по содержанию. Тематика обычно определяется преподавателем, но в определении конкретной темы инициативу можете проявить и Вы.

- Подберите и изучите основные источники по теме (как правило, при разработке реферата или доклада используется не менее 8-10 различных источников). Необходимую литературу Вы можете взять в библиотеке ОО или в любой другой библиотеке, а также желательно использование Интернет ресурсов.

- Составьте библиографию.

- Обработайте и систематизируйте подобранную информацию по теме.

- Разработайте план реферата или доклада исходя из имеющейся информации.

- Напишите реферат или доклад от руки или на компьютере.

- Подготовьте публичное выступление по материалам реферата или доклада, желательно подготовить презентацию, иллюстрирующую основные положения работы.

При подготовке доклада, реферата используйте учебную и специальную литературу по выбранной теме, электронные библиотеки или другие Интернет-ресурсы.

При оценивании написания доклада (реферата) учитывается следующее:

- полнота и качество информации по заданной теме;

- свободное владение материалом реферата или доклада;

- логичность и четкость изложения материала;

- наличие и качество презентационного материала.

Выполнение реферата оценивается по пяти бальной шкале.

отлично – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения.

Оценка отлично предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

хорошо – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

удовлетворительно – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

неудовлетворительно – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Темы рефератов и докладов

1. История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя). Столовых приборов. Эволюция формы.
2. Специальные виды меню.
3. Правила этикета за столом.
4. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS – терминала.
5. Средства информации потребителя (меню, карта вин, коктейлей, сертификаты).
6. Правила составления и оформления меню.
7. Традиции чаепития в России (Англии, Франции, Японии).
8. История русских праздников.
9. Особенности питания туристов из разных стран.
10. Организация обслуживания потребителей по месту учебы.
11. Современные формы обслуживания потребителей.

12. Реклама баров.
13. Изучение потребительского спроса на услуги предприятий общественного питания.
14. Продвижение барных услуг.
15. Маркетинговая сущность мероприятий: презентация блюд и напитков, барные и ресторанные фестивали.

Темы для индивидуальной работы

1. Основные классы предприятий общественного питания.
2. Характеристика баров по месту расположения.
3. Структура управления баров.
4. В каких местах целесообразно располагать бары
5. Интерьер бара.
6. Материалы для отделки бара.
7. Бар при ресторане.
8. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.
9. Хрустальная и стеклянная посуда.
10. Требования, предъявляемые к бармену.
11. Форменная одежда обслуживающего персонала.
12. Методы организации труда бармена.
13. Предварительная сервировка стола.
14. Назначение и принципы составления меню.
15. Порядок расположения закусок и блюд в меню.
16. Виды меню.
17. Основные способы подачи блюд.
18. Расчет с потребителями.
19. Составление карты вин, карты коктейлей.
20. Показатели культуры обслуживания.

Вопросы для подготовки к зачету:

1. Общая информация о барах.
2. Основные классы предприятий общественного питания.
3. Характеристика баров по месту расположения.
4. Структура управления баров.
5. В каких местах целесообразно располагать бары.
6. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика.
7. Организация работы бара.
8. Обслуживание потребителей в барах.
9. Изучение инвентаря, посуды, оборудования.
10. Классификация баров и их характеристика.
11. Характеристика помещений, оборудование и инвентаря баров.
12. Интерьер бара. Материалы для отделки бара.
13. Бар при ресторане.
14. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.
15. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.
16. Карты коктейлей, вин, требования к составлению.
17. Характеристика основных компонентов коктейлей.
18. Приготовление гарниров и топпингов.
19. Особенности работы бара и техника обслуживания потребителей в барах.
20. Хрустальная и стеклянная посуда.
21. Требования, предъявляемые к бармену.
22. Форменная одежда обслуживающего персонала.
23. Методы организации труда бармена.
24. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача.

25. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям.
26. Технология приготовления смешанных напитков.
27. Особенности приготовления коктейлей.
28. Приготовление крастов и слоистых коктейлей.
29. Требования для составления карты бара.
30. Предварительная сервировка стола.
31. Назначение и принципы составления меню.
32. Порядок расположения закусок и блюд в меню.
33. Виды меню.
34. Обслуживание приемов и банкетов.
35. Охрана труда бармена.
36. Приготовление горячих смешанных напитков.
37. Особенности технологии приготовления коктейлей и смешанных напитков.
38. Обслуживание посетителей на банкетах (прием-коктейль, банкет-чай, подача кофе на банкетах).
39. Обслуживание банкетов.
40. Основные способы подачи блюд.
41. Расчет с потребителями.
42. Составление карты вин, карты коктейлей.
43. Показатели культуры обслуживания.

Учебное издание

**Слезко Елена Ивановна
Гапонова Валентина Евгеньевна
Исаев Хафиз Мубариз - оглы**

**Методические указания
по самостоятельной работе студентов.
Барное дело**

Для студентов очной и заочной формы обучения по направлению
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Редактор Павлютина И.П.

Подписано в печать 19.04.2018 г. Формат 60×84 $\frac{1}{16}$
Бумага офсетная. Усл. печ. л.2,38. Тираж 100 экз. Изд. №5829.

Издательство Брянского государственного аграрного университета
243365, Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ