

МДК.05.01. Выполнение работ по профессии бармен, официант

Вид занятия: практическое занятие

Тема занятия: Оборудование бара

Цели занятия:

- дидактическая - изучение оборудования бара, его характеристику, назначение бара. Научиться применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; сформировать чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.
- воспитательная - заинтересовать студентов в изучении дисциплины в целях дальнейшего использования знаний и навыков в учебной и профессиональной деятельности; воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Тема 1.3 Эксплуатация оборудования в процессе обслуживания в баре**Практическое занятие № 4-5**

Тема занятия: Оборудование бара

Цель занятия: изучение оборудования бара, его характеристику, назначение бара. Научиться применять теоретические знания на практике.

Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:

- Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике № 92/1 от 09 ноября 2015 года.
- ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- Мялковский О. В. Барное дело. Учебник. – К.: Кондор-Издательство, 2020. 366 с.
- Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена.: учебн. пособие для нач. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

Обеспечение: инструкционные карты; раздаточный материал.

Общие теоретические сведения

В баре используются такие виды оборудования, как блендеры, кофемолки, миксеры, соковыжималки, постмиксы, льдогенераторы, морозильники, граниторы, шкафы-витрины для вина, низкотемпературные охлаждаемые витрины, кофемашины, электроплиты, тостеры, грили, СВЧ-аппараты.

Блендер предназначен для взбивания фруктовых, молочных и алкогольных коктейлей, а также для измельчения таких компонентов, как орехи, сухари, печенье, ягоды, фрукты, пряности. В верхней части блендера располагается стакан из пищевой нержавеющей стали или небьющегося стекла. Под ним находятся прочные стальные ножи, позволяющие быстро и эффективно размалывать фрукты или овощи до однородной консистенции. Сверху стакан плотно закрывается крышкой. В отличие от миксера блендер является герметичной конструкцией и в нем можно готовить как холодные, так и горячие напитки. Блендер имеет от 2 до 7 скоростей, которые выбираются в зависимости от конкретной задачи.

Кофемолка предназначена для измельчения зерен и приготовления молотого кофе. Современные кофемолки входят в состав кофейных машин, степень помола и количество кофе для одной порции можно регулировать. Кофемолка может быть оборудована устройством для прессовки молотого кофе и счетчиком порций.

Миксер предназначен для приготовления молочных коктейлей с пышной, нежной пеной, алкогольных коктейлей. Емкость миксера изготавливается из нержавеющей стали или толстого пластика. Миксер имеет 7-скоростной режим работы (медленное замешивание – быстрое взбивание). Наибольшая скорость предназначена для смешивания густых напитков на основе сливок или сметаны. В комплект входят сменные насадки в виде венчика, крюка и лопатки для взбивания. При установке емкости на держатель при нажатии на специальную пружинку через микропереключатель на двигатель подается напряжение, вследствие чего насадка начинает вращаться. При снятии емкости электродвигатель автоматически останавливается.

Соковыжималка предназначена для получения соков. В комплект могут входить фильтр для получения осветленного сока, насадка для цитрусовых. Существуют и специализированные соковыжималки для цитрусовых.

Бар можно оснастить **барным комбайном**, в состав которого могут входить несколько видов оборудования в различных комбинациях, например: блендер, соковыжималка и измельчитель льда. Такое оборудование позволяет сэкономить место на стойке и время бармена.

Бары оснащаются также постмиксом и аппаратом для разлива пива драфтом.

Постмикс предназначен для смешивания сиропов с водой и углекислым газом, т.е. для приготовления газированных напитков. Стакан постмикса с напитком вставляется в держатель вертикально. К постмиксу может прилагаться специальный сифон для сливок, что позволяет получать цветные взбитые сливки.

Драфт предназначен для отпуска разливного пива. Его устанавливают на барной стойке.

Кофеварки или **кофемашины** предназначены для приготовления кофе на основе натурального молотого кофе и молока. В них можно готовить кофе эспрессо, капучино, латте (кофе-крем с молоком), американо. Современные кофемашины оснащены трубкой выдачи пара для взбивания молочной пены при приготовлении капучино и краном подачи горячей воды.

В барах небольшой посещаемости используются полуавтоматические кофемашины, в крупных барах – автоматические. Каркас машины выполняется из высококачественной стали и декорирован пластиком. Внутри расположена емкость для приготовления кипятка. Вода подается из водопровода или из емкости с фильтрованной водой. Нагретая до 110° С, под давлением она поступает в емкость для приготовления напитка и проходит через сетку-фильтр с молотым кофе. Далее через сливной кран кофе сливается в чашку. Верхняя

панель кофемашины предназначена для подогрева чашек. В комплект могут входить сливные краны (рожки) как для приготовления одной, так и двух чашек одновременно. Автоматические кофемашины могут сами регулировать количество кофе на порцию, объем напитка, продолжительность его приготовления, количество ингредиентов, давление. Для приготовления любого напитка на панели предусмотрена отдельная кнопка, маркированная легко читаемыми символами. В комплект кофемашины может входить кофемолка.

К холодильному оборудованию бара относятся льдогенератор, холодильник, низкотемпературные охлаждаемые витрины.

Льдогенератор обычно встраивается в центральную часть стойки и подключается к водопроводной и канализационной сетям. В барах используют модели льдогенераторов малой мощности, так называемые барные, производительностью 20-50 кг в день. С помощью генератора можно делать лед различной конфигурации – "гранулы", "кубики", "снег", "хлопья" и т.п. Принцип действия льдогенератора достаточно прост. Чистая питьевая вода попадает в накопительную емкость и с помощью встроенной помпы через ряд форсунок распыляется на испаритель, на котором происходит нарастание льда. Когда лед заполняет весь объем охлаждаемой формы, начинается процесс оттаивания льда под действием горячего пара хладагента. Готовые кусочки льда падают в бункер-накопитель, вместимость которого зависит от модели льдогенератора. При заборе некоторого количества льда система переходит в режим "намораживания". Для измельчения льда можно использовать электрическую льдодробилку, которая работает в двух режимах – для приготовления льда фрэппе и мист.

Морозильник встраивается в барную стойку, он работает в диапазоне температур -11...-24°C и сохраняет мороженое и замороженные фрукты.

Гранитор предназначен для замораживания натуральных свежеприготовленных соков или напитков на их основе до консистенции снежной массы.

Аппарат для приготовления горячего шоколада предназначен для приготовления горячего шоколада и последующего термостатирования с температурой подачи.

Низкотемпературные охлаждаемые витрины используются для хранения кондитерских изделий, фруктов и работают в интервале температур -10...+ 10°C. Витрины могут быть разной вместимости и являться частью барной стойки. Для более эффектного показа блюда или изделия в витрине монтируется подсветка, а полки делают вращающимися.

Для хранения и охлаждения бутылочного пива и пакетированных соков используют **среднетемпературный холодильный шкаф** с прозрачной дверцей и подсветкой, в котором поддерживается температура 1-15°C.

Для хранения и демонстрации вина в барах можно использовать шкафы-витрины для вина, снабженные специальными полками, на которых вино хранится в наклонном или горизонтальном положении, так называемые винотеки.

К тепловому оборудованию бара относятся электроплиты настольные, тостер, гриль, СВЧ-аппарат, электрочайник.

Настольные электрические плиты используются для приготовления кофе по-восточному и кофе по-турецки. В комплект настольной электроплиты может входить лоток из нержавеющей стали для песка при приготовлении кофе в турках.

Для быстрого приготовления кипятка можно использовать электрический чайник или настольный кипяtilьник.



Рис. 2.1. Оборудование используемое в баре



Рис. 2.2. Оборудование используемое в баре

Этапы выполнения работы:

Задание 1.

Сформируйте перечень необходимого оборудования для бара.

Оформите в таблице.

Таблица 1.

Наименование оборудования	Назначение	Характеристика

Задание 2.

Подберите оборудование для бара при ресторане. Оформите в таблице.

Таблица 2.

Название оборудования/инвентаря	Характеристика	Назначение	Количество

Вывод

Контрольные вопросы

1. Что такое механическое оборудование для бара?
2. Дайте характеристику трем видам механического оборудования.
3. Перечислите основной инвентарь и оборудование бара?

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить общие теоретические сведения (устно). Выполнить практические задания, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту: larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina