

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.11.2 «Барное дело»

По направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

По профилю: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

- а) приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам структуры и организации барного дела, организации банкетов и приемов; профессиональной этики работников сферы сервиса как важного элемента повышения уровня обслуживания в баре в условиях все более возрастающей конкуренции;
- б) получение практических навыков оказания услуг в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов, применения прогрессивных форм и методов обслуживания.

2. Содержание дисциплины «Барное дело»

Классификация баров и их характеристика.

Организация процесса обслуживания в барах.

Торговые помещения баров, их характеристика.

Организация работы бара.

Обслуживание потребителей в барах.

Технология приготовления коктейлей, смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача.

Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные положения нормативной и технологической документации, основные этапы разработки новых видов продукции, правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- б) отличительные особенности отдельных типов и классов предприятий общественного питания, критерии выбора оборудования для ресторанов и баров;
- в) требования к производственному и обслуживающему персоналу, формы, методы, средства и организацию обслуживания потребителей в барах;

г) основные категории обслуживающего персонала, особенности работы официанта, бармена;

д) виды и способы подачи напитков, рецептуры и способы приготовления напитков и коктейлей.

2) Уметь:

а) организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;

б) применять рациональные методы контроля и оценки качества сырья;

в) идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию.

3) Владеть:

а) прогрессивными формами и методами обслуживания;

б) методологией изучения спроса на продукцию и услуги общественного питания;

в) методами организации рабочего места официанта, бармена, его оснащение оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник