

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Организация и технология обслуживания в барах \*»**

### **1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.**

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин

### **2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

#### **Вариативная часть**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

1. Обеспечить рациональный подбор ингредиентов, компонентов.
2. Составлять и оформлять карту вин, коктейлей.
3. Обслуживать различных континент потребителей.
4. Приготовить смешанные напитки.
5. Ознакомить с ассортиментом и рецептурами рекомендуемых напитков, предложить закуски к ним.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

1. Торгово-производственную характеристику баров.
2. Организацию работы бара.
3. Классификацию, специфику обслуживания.
4. Характеристику работ бармена.
5. Классификацию коктейлей, их приготовление, рецептуры.
6. Правила и последовательность соединения комплектов, оформление, правила подачи, посуду, инвентарь, оборудование бара

Содержание дисциплины ориентировано на формирование профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
  - ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
  - ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа. ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
  - ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
  - ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
  - ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
- на формирование общих компетенций (ОК):

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **3. Структура дисциплины.**

#### **Раздел 1. Основы барного дела**

Тема 1.1. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара

Тема 1.2. Классификация и методы приготовления смешанных напитков.

Тема 1.3. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы барменов.

Тема 1.4. Приготовление безалкогольных смешанных напитков.

Тема 1.5. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков.

#### **Раздел 2. Приготовление смешанных напитков.**

Тема 2.1. Длинные смешанные напитки

Тема 2.2. Приготовление средних смешанных напитков.

Тема 2.3. Приготовление коротких и горячих смешанных напитков

Тема 2.4. Приготовление напитков для компании.

#### **Раздел 3. Приготовление коктейлей-аперитивов.**

Тема 3.1. Классические коктейли-аперитивы на основе джина.

Тема 3.2. Приготовление коктейлей-диджестивов.

Тема 3.3. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.

Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов по изучению теоретических вопросов и выполнению практических заданий, компьютерное тестирование, контрольные работы, домашние творческие проекты, доклады.

Сообщения.

### **4. Требования к результатам освоения дисциплины.**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Участие в управлении персоналом структурного подразделения», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b><u>Код</u></b>	<b><u>Наименование результата обучения</u></b>
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

	проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решение в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологии и профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**5. Общая трудоемкость дисциплины. 70 часов вариатив\***

**6. Форма контроля.**

Итоговый контроль: экзамен