

**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:

<u>Код</u>	<u>Наименование результата обучения</u>
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