

**Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.06.01 Барное дело**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 4 з.е.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Введение. Общая характеристика баров различных типов и классов
2. Материально-техническое обеспечение бара и технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
3. Фазы организации производства и организации обслуживания в барах предприятий питания различных типов и классов
4. Общие сведения о представлении и подаче напитков
5. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков
6. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Разработчик: кафедра социально-культурного сервиса и туризма