

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Бармен"

Семестр: 4

Количество часов: 150

Промежуточная аттестация:

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Выполнение работ по профессии «Бармен»» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального модуля МДК.07.01 учебного плана.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Введение в специальность» «Управление структурными подразделениями», «Управление персоналом в предприятиях питания» на предшествующих этапах обучения, при этом обеспечивается практическое овладение навыками управления в своей профессии на основе преемственности в обучении: средняя общеобразовательная школа – вуз – послевузовское обучение (повышение квалификации, самообразование).

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Кухня народов мира», «Технология приготовления сложной кулинарной продукции», «Выполнение работ по профессии Повар».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций, способствующих студентам познакомиться с барменским мастерством в различных предприятиях питания с учетом класса и типа предприятия.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

- формированию у будущего специалиста знаний работы с профессиональным инвентарём и оборудованием бара;
- знание видов барной посуды, её предназначение, способы подготовки и хранения;
- приобретение навыков при обслуживании за барной стойкой и правила общения;
- внедрение в ассортимент винной карты алкогольных безалкогольных смешанных напитков;
- обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов;

Содержание дисциплины:

профессиональный бармен, ведение в профессию. Бар – рабочее место. Подготовка бара к работе. Стандарты работы бармена. Товарный

ассортимент бара. Ассортимент алкогольных напитков бара.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК 1;ОК 2;ОК 3;ОК 4;ОК 5;ОК 6;ОК 7;ОК 8;ОК 9;ПК 2.1;ПК 2.2;ПК 2.3;ПК 5.1;ПК 5.2.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: просмотр видеофильмов, поисковая работа в Интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Проведение ситуативно-ролевых игр

Речь идет о разыгрывании участниками пары или группы сценки с заранее распределенными ролями в интересах овладения определенной поведенческой или эмоциональной стороной жизненных ситуаций. Ролевая игра проводится в парах или небольших группах. Участники получают задание, распределяют роли, обыгрывают ситуацию и представляют всей группе с вовлечением в действие различных участников группы.

Мастер класс

Данная форма используется при изучении студентами разнообразных технологий приготовления напитков, коктейлей и т.п.(студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют наглядные пособия, включая видеоматериалы, и представляют для обсуждения в группе), а также при написании учебных рефератов и проведении успешными студентами мини-исследований по какой-либо проблеме с целью презентации результатов исследований на ежегодных внутривузовских студенческих научно-практических конференциях.

Просмотр видеофильмов

Данная форма применяется при изучении студентами тем, связанных с обслуживанием посетителей барменов в предприятиях питания например, «Обслуживание посетителей в ресторане», «Барменское дело».

Составитель: Н.И. Рыжова, кафедра социально-культурного сервиса и туризма