

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат
«Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела
наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, дисциплина по выбору статус дисциплины

Очная, заочная
форма обучения

Составитель: Стародуб К.А., к.п.н., доцент кафедры СКСиТ

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов системы знаний и практических навыков в области организации работы бара; характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров. Оборудование и инвентарь бара. Классификация и виды напитков. Карта вин. Подбор вин к блюдам. Коктейли. Безалкогольные напитки. Тонизирующие и прохладительные напитки Способы заваривания и подачи чая, кофе. Барменский фрейринг. Подача счета. Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.08 Организация гостиничного дела

	Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, лекция-визуализация, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет