

Аннотация рабочей программы дисциплины

Наименование дисциплины	Барное дело
Содержание	Определение, классификация баров. Ассортимент продукции и способы приготовления напитков и других блюд в винных барах, коктейль-баре, безалкогольном баре, лаунж-баре, пул-баре, диско-баре, лобби -баре. Бары, их виды и классификация. Рабочее место бармена. Обслуживающий персонал. Его ответственность и обязанности. Оборудование и инвентарь бара. Посуда. Карта вин. Подбор вин к блюдам. Безалкогольные напитки Сиропаы, морсы, чай, кофе, горячий шоколад. Безалкогольные смешанные напитки. Алкогольные напитки. Пиво. Вино. Крепкие напитки. Напитки, приготавливаемые большими порциями. Тонизирующие и прохладительные напитки. Коктейли. Коктейли аперитивы Коктейли-диджесливы. Классические коктейли. Техника приготовления коктейлей. Барменский фрейринг. Подача счет.
Результаты освоения дисциплины	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания
Трудоемкость, з.е.	4
Формы отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Электрон. текстовые данные. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 206 с 2. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г. - Электрон. текстовые данные. - М.: Дашков и К, 2016. - 248 с.
Дополнительная литература	1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013