

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.08 Барное дело

Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии

1. Цель и задачи дисциплины

Цель:

Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков по организации оказания услуг в барах различных типов.

Задачи:

- знакомство с основными понятиями, терминами и определениями, связанными с организацией обслуживания в барах;
- изучение современной технологии, форм и методов обслуживания в барах;
- изучение видов барной посуды, барного оборудования и инвентаря;
- формирование навыков составления и оформления барной карты;
- изучение организации и технологии обслуживания посетителей в барах различных типов;
- изучение правил оформления расчетов за оказанные услуги;
- изучение требований к персоналу баров и организации труда персонала.

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

Общепрофессиональных:

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Профессиональных:

ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере

2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина Б1.В.08 Барное дело является дисциплиной части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений. Изучение дисциплины базируется на знании таких дисциплин как «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Санитария и гигиена предприятий гостинично-ресторанной сферы», «Основы гостиничной и ресторанной деятельности».

Дисциплина является предшествующей для дисциплины «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности». Дисциплина изучается в 6 семестре по ОФО и ЗФО.

3. Общий объём дисциплины: 4 з.е. (144 час.)

4. Планируемые результаты обучения

ИОПК - 1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИОПК - 1.3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК - 3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ИПК - 3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ИПК - 3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5. Форма(ы) промежуточной аттестации: экзамен.

6. Дополнительная информация

По дисциплине предусмотрено выполнение контрольной работы и написание реферата.

Для организации учебных занятий требуется аудитория, оснащенная презентационным оборудованием (ноутбук или стационарный компьютер, мультимедиа-проектор, экран).