**Календарный план «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»**

**4 курс Б-ТОП**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Лекция | Лабораторные занятия |
| 2.09-7.09 |  |  |
| 9.09-14.09 | Организация обслуживания посетителей в баре. |  |
| 16.09-21.09 |  |  |
| 23.09-28.09 | Определение, классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей. | Посуда, приборы, белье в баре, ассортимент. |
| 30.09-5.10 |  | Посуда, приборы, белье в баре, ассортимент. |
| 7.10-12.10 | Характеристики компонентов, входящие в состав коктейлей. | Технология приготовления безалкогольных коктейлей. Определение и классификация |
| 14.10-19.10 |  | Технология приготовления коротких и средних коктейлей. Определение и классификация |
| 21.10-26.10 | Характеристики компонентов, входящие в состав коктейлей | Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей. |
| 28.10-2.11 |  | Технология приготовления коротких смешанных напитков. |
| 4.11-9.11 | Характеристики компонентов, входящие в состав коктейлей | Технология приготовления и подачи групповых смешанных напитков |
| 11.11-16.11 |  | Технология приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей. Молочные длинные смешанные напитки. |
| 18.11-23.11 | Способы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей | Приготовление горячих напитков (чай, кофе) |
| 25.11-30.11 |  | Приготовление горячих напитков (чай, кофе) |
| 2.12-7.12 | Способы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей |  |
| 9.12-14.12 |  |  |
| 16.12-21.12 | Безалкогольные горячие напитки. |  |
|  |  |  |
| 23.12-28.12 | Украшение коктейлей. Закуски к смешанным напиткам. |  |
|  |  | Зачет |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчик РП: доцент, к.б.н | Рысмухамбетова Г.Е. |
| Зав. кафедрой ТПП | Рысмухамбетова Г.Е. |