

Учебно-тематический план

№ п/ п	Наименование разделов, курсов,предметов	Всего часов	В том числе	
			лекции	практич. занятия
1.	Введение. Виды, классификация, характеристика баров. Обслуживающий персонал.	6	6	
2.	Материально-техническое и информационное оснащение бара	6	6	
3.	Меню и прейскуранты	24	12	12
4.	Характеристика компонентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	24	12	12
5.	Посуда и инвентарь бара.	14	8	6
6.	Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена.	22	12	10
7.	Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	12	6	6
8.	Приготовление смешанных напитков	32	20	12
9.	Приготовление смешанных напитков (микс)	8	4	4
10.	Приготовление горячих смешанный напитков	8	4	4
11.	Организация обслуживания в баре	16	10	6
12.	Самостоятельная работа	72	-	-
	Квалификационный экзамен	6	-	-
	ИТОГО	250	100	72