



Государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования
города Москвы «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА
ИМЕНИ Ю.А.СЕНКЕВИЧА (ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича)

КАФЕДРА РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС

Напитки мира

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 100201.65 «Туризм»

Москва 2013

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
СОСТАВЛЕНЫ В СООТВЕТСТВИИ С УЧЕБНОЙ ПРОГРАММОЙ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ Напитки мира

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 100201.65 «Туризм»

Программу составил:

доцент

кафедры ресторанный сервис, к.э.н.

Попов О.П.

1. Организационно-методический раздел

1.1. Цели изучения дисциплины: формирование знаний, умений и приобретение компетенций в области отечественных и зарубежных напитков, наиболее часто потребляемых посетителями предприятий массового питания.

Задачи дисциплины – углубленное ознакомление студентов со следующими вопросами:

- основными понятиями, терминами и нормативными актами в области технологии изготовления и организации процесса потребления напитков в предприятиях питания;
- порядком разработки фирменных коктейлей;
- организацией процесса производства отечественных и зарубежных напитков;
- техническим оснащением и эксплуатацией оборудования предприятий питания, реализующих напитки;

1.2. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Напитки мира» предназначена для студентов заочной формы подготовки специалистов, обучающихся по 101100.62 «Гостиничное дело (бакалавр)».

Успешному овладению дисциплины способствует знание предшествующих дисциплин «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Кулинария и кондитерская продукция в общественном питании», «Основы рационального питания», «Санитария и гигиена питания» и др.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Согласно общеобразовательному стандарту по данному направлению подготовки студент должен обладать следующей профессиональной компетенцией:

- знанием современной технологии и организации производства напитков мира и обеспечения конкурентоспособности предприятия общественного питания за счет повышения качества реализуемых напитков.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: