

Дисципліна	Вибіркова дисципліна 3 « <b>Барна справа</b> »
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності / освітньо-професійної програми	241 Готельно-ресторанна справа / Готельно-ресторанна справа
Форма навчання	Денна
Курс, семестр, протяжність	2 курс, 3 семестр, один семестр
Семестровий контроль	Залік
Обсяг годин (усього: з них лекції / практичні)	120 год., 4 кред., (лекції – 22 год., практичні – 24 год.)
Мова викладання	Українська
Кафедра яка забезпечує викладання	Кафедра туризму та готельного господарства
Автор дисципліни	асист. Пасічник Михайло Петрович
Короткий опис	
Вимоги до початку вивчення	Здобувач повинен володіти базовими знаннями з дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Етнічні кухні», «Харчова хімія».
Що буде вивчатися	Слухачі дисципліни навчатися активно використовувати знання по класифікації та характеристиці різних типів барів, устаткуванню та умеблюванню барів, видах меню, розрізняти різні види алкогольних напоїв та знати їх асортимент, особливостях приготування змішаних напоїв (коктейлів), а також освоюють технологію подавання вин і правила їх зберігання.
Чому це треба вивчати?	Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищать конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці, а отримані знання є обов'язковими для успішної діяльності закладу ресторанного господарства.
Чому можна навчитися	Студент отримує базові знання та вміння, які використовуються для приготування змішаних напоїв і коктейлів, основ зберігання та споживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних методів роботи сомельє Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі ресторанного господарства.
Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями	Отримані знання й уміння допоможуть студентам, безпосередньо у практичній діяльності в закладах ресторанного господарства, зокрема при укладанні карти напоїв, підбору напоїв відповідно до страв, виборі складу інгредієнтів змішаних напоїв, розробці нових форм оздоблення і подачі напоїв, а також при визначенні сучасних підходів, принципів і методів роботи сомельє.
Інформаційне забезпечення	1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. К. : центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с. 2. Матюшенко Р. В. Барна справа та організація роботи сомельє [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. К. : НУХТ, 2014. 156 с.

	<p>3. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів. К. : Київ. нац. торг. -екон. ун -т, 2005. 632 с.</p> <p>4. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручник [для студ. вищ. навч. закл]. К. : Центр учбової літератури, 2008. 312 с.</p> <p>5. Чалова Н. В. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготовлених власноруч. Донецьк : ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. 288 с.</p>
<p>Web-посилання на (опис дисципліни) силабус навчальної дисципліни на вебсайті факультету</p>	

Здійснити вибір - [«ПС-Журнал успішності-Web»](#)