

Барна справа

Дисципліна	Вибіркова дисципліна 3. « Барна справа »
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності / освітньо-професійної програми	242 Туризм Туризм
Форма навчання	Денна
Курс, семестр, протяжність	2 курс, 4 семестр, 5 кредити
Семестровий контроль	Залік
Обсяг годин (усього: з них лекції / практичні)	Усього 150 год. (у т.ч. 26 год. – лекцій, 28 год. – практичних, 86 год. – самостійної роботи, 10 год. – консультацій)
Мова викладання	Українська
Кафедра яка забезпечує викладання	Кафедра туризму та готельного господарства
Автор дисципліни	ст. викл. Пасічник М. П.
Короткий опис	
Вимоги до початку вивчення	Вивчення дисципліни передбачає володіння базовими знаннями з ресторанного господарства
Що буде вивчатися?	Курсом передбачено вивчення торгово-економічної діяльності сучасних барів, їх типізацію, організаційну структуру, асортимент продукції, яка випускається тощо
Чому це цікаво / треба вивчати?	Успішний фахівець галузі туризму чи готельно-ресторанної справи повинен володіти базовими навиками правильного споживання алкогольних напоїв, безалкогольних, змішаних, кавових тощо. Фахівець гостинності повинен знати асортимент продукції, яка реалізується в барах, технологію виробництва різноманітних змішаних напоїв (коктейлів), технологію приготування нескладних кулінарних виробів, правила їх оформлення та подавання
Чому можна навчитися?	Результати навчання: - Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.
Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями	Загальні та фахові компетентності: - Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; - Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності; - Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Інформаційне забезпечення	Барна справа і робота сомельє [Електронний ресурс]: лабораторний практикум. для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. / уклад Т. Є. Литвиненко, О. С. Пушка, Р. В., Матюшенко. К.: НУХТ, 2014.107 с. Лікєро-горілочна промисловість. Терміни та визначення понять: ДСТУ 3297:95. Київ : Дєрспоживстандарт України, 2004. 20 с Малюк Л. П. Кононенко Т. П. Полєстяна Н. В. Організація роботи бармена : Навч. посібник. Х., 2002. 270 с. Матюшенко, Р. В. Барна справа і робота сомельє : конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові

	<p>технології та інженерія» ден. та заочної форми навч. К. : НУХТ, 2014. 333 с.</p> <p>Мялковський О.В. Барна справа : теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник. Київ : Кондор, 2017. 376 с.</p> <p>Ощипок І. М., Пономарьова П. Х. Барна справа : навчальний посібник. Львів : «Магнолія 2006», 2016. 288 с.</p> <p>Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2011.395 с.</p> <p>Сало Я. М. Організація роботи барів. Довідник бармена. Львів : Видавнича фірма «Афіша», 2009. 352 с</p> <p>Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.</p>
<p>Web-посилання на (опис дисципліни) силабус навчальної дисципліни на вебсайті факультету</p>	<p>https://wiki.vnu.edu.ua/wiki/БАКАЛАВР_(Спеціальність_242)</p>