

Освітній компонент	Вибірковий освітній компонент 03 <b>«Барна справа»</b>
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності / освітньо-професійної програми	242 Туризм /Туризм
Форма навчання	Денна
Курс, семестр, протяжність	2 (4 семестр), 5 кредитів ЄКТС
Семестровий контроль	Залік
Обсяг годин (усього: з них лекції / практичні)	150 год., з них: лекц. – 10 год., практичні – 20 год.
Мова викладання	Українська
Кафедра яка забезпечує викладання	Кафедра туризму та готельного господарства
Автор дисципліни	Доктор філософії; старший викладач кафедри туризму та готельного господарства <b>Пасічник Михайло Петрович</b>
<b>Короткий опис</b>	
Вимоги до початку вивчення	Вивчення освітнього компонента передбачає володіння базовими знаннями з ресторанного господарства
Що буде вивчатися?	Курсом передбачено вивчення торгово-економічної діяльності сучасних барів, їх типізацію, організаційну структуру, асортимент продукції, посуду та устаткування а також особливості обслуговування гостей у барах різних типів
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?	<b>Результати навчання:</b> - Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів
Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями	<b>Загальні та фахові компетентності:</b> - Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; - Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності; - Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
Інформаційне забезпечення та / або web-покликання	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. Лікero-горілчана промисловість. Терміни та визначення понять: ДСТУ 3297:95. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 20 с Малюк Л. П. Кононенко Т. П. Полстяна Н. В. Організація роботи бармена : Навч. посібник. Х., 2002. 270 с.

	<p>Матюшенко, Р. В. Барна справа і робота сомельє : конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові 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>
--	---