

Освітній компонент	Вибірковий освітній компонент 03 «Барна справа»
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності / освітньо-професійної програми	241 Готельно-ресторанна справа / Готельно-ресторанна справа
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 Пасічник Михайло Петрович
Короткий опис	
Вимоги до початку вивчення	Вивчення освітнього 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?	Результати навчання: – Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук; – Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг; – Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів
Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями	Загальні та фахові компетентності: – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; – Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; – Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; – Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і

	<p>додаткових послуг у підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; – Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів
<p>Інформаційне забезпечення та / або web-покликання</p>	<p>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.</p> <p>Лікєро-горілчана промисловість. Терміни та визначення понять: ДСТУ 3297:95. Київ : Дєрспоживстандарт України, 2004. 20 с</p> <p>Малюк Л. П. Кононенко Т. П. Полєстяна Н. В. Організація роботи бармена : Навч. посібник. Х., 2002. 270 с.</p> <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. Макарєнка, 2015. 424 с.</p>