

ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ
Циклова комісія, яка забезпечує викладання
маркетингу, торгівлі та харчових технологій
Відділення підприємництва та інформаційних технологій

Лектор	<u>Вінник Ірина Володимирівна</u>
Семестр	<u>4(6)-й</u>
Освітньо-професійний ступінь	<u>Фаховий молодший бакалавр</u>
Кількість кредитів ЄКТС	<u>2</u>
Форма контролю	<u>Диференційований залік</u>
Аудиторні години	<u>36 год. (з них 18 год. лекцій, 18 год. практичних)</u>

Загальний опис дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Основи барної справи» є надання здобувачам освіти комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування у здобувачів освіти системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

Основними завданнями викладання дисципліни є вивчення організації роботи бару та методів обслуговування споживачів, оснащення бару посудом, інвентарем, інструментами, устаткуванням, правил приготування, оформлення та подавання змішаних напоїв, організації роботи сомельє, обслуговування гостей винами, особливості та класифікацію виноградних вин.

В ході вивчення дисципліни здобувачі освіти набувають таких фахових компетентностей як здатність використовувати знання і професійні навички в організації обслуговування різних контингентів споживачів, здатність формувати конкурентоспроможну політику закладів громадського харчування, здійснювати менеджмент підприємства та управління персоналом, здатність застосовувати знання для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково-обґрунтованими нормами їх споживання, здатність застосовувати знання із санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації, здатність здійснювати взаємозаміну харчових продуктів, здатність забезпечувати безпечні умови та дотримання вимог з охорони праці у закладах харчування.

Теми лекцій

1. Особливості організації і функціонування барів.
2. Матеріально-технічне забезпечення барів.
3. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.
4. Організація обслуговування відвідувачів у барі.
5. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв.
6. Приготування основних видів напоїв.
7. Організація роботи сомельє. Виноградні вина.
8. Обслуговування гостей винами. Правила споживання вин
9. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація.

Теми практичних занять

1. Організації роботи барів.
2. Характеристика матеріально – технічного забезпечення барів, обладнання та його призначення
3. Вимоги до обслуговуючого персоналу.
4. Організації обслуговування споживачів.
5. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв.
6. Особливості приготування основних видів напоїв.
7. Організація роботи сомельє. Виноградні вина.
8. Обслуговування гостей винами. Правила споживання вин
9. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація.