

Барна справа

Дисципліна	Вибіркова дисципліна З. « 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 курс, 4 семестр
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?	<i>Результати навчання:</i> РН 02. 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; РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг; РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями	<i>Загальні та фахові компетентності:</i> ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

	ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
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-горілочана промисловість. Терміни та визначення понять: ДСТУ 3297:95. Київ : Дєрспоживстандарт України, 2004. 20 с Малюк Л. П. Кононенко Т. П. Полстяна 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 технології та інженерія» ден. та заочної форми навч. К. : НУХТ, 2014. 333 с. Мялковський О.В. Барна справа : теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник. Київ : Кондор, 2017. 376 с. Ощипок І. М., Пономарьова П. Х. Барна справа : навчальний посібник. Львів : «Магнолія 2006», 2016. 288 с. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2011.395 с. Сало Я. М. Організація роботи барів. Довідник бармена. Львів : Видавнича фірма «Афіша», 2009. 352 с Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
Web-посилання на (опис дисципліни) силабус навчальної дисципліни на вебсайті факультету	https://wiki.vnu.edu.ua/wiki/БАКАЛАВР_(Спеціальність_241)