

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
4	7

1) Мета опанування дисципліни: формування у студентів професійних знань в області технології приготування і подачі напоїв та формування у студентів бакалаврського рівня знань та вмінь при організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів.

2) Завдання: теоретичні знання і практичні вміння з особливостей організації і функціонування різних видів барів, їх матеріально-технічного забезпечення; організації роботи та робочого місця бармена; стилів роботи бармена та їх використання в барах певної спеціалізації; класифікації змішаних напоїв та характеристику основних їх груп; методів приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення.

3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:

Знання і розуміння: вміння складати барну та винну карти бару; організація і функціонування різних видів барів, їх матеріально-технічного забезпечення; організація роботи та робочого місця бармена; методи приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення; організація роботи сомельє.

Застосування знань і розуміння: практичні навички організовувати роботу барів різних видів; здійснювати добір необхідного обладнання, посуду, інвентарю для приготування змішаних напоїв; організувати процес обслуговування споживачів з урахування правил і норм міжнародного сервісу, забезпечити відповідність роботи закладів сучасним вимогам до надання ресторанних послуг у закладах туристично-рекреаційної сфери.

4) Зміст дисципліни розкривається в темах:

Змістовий модуль 1. Барна справа

Тема 1. Особливості організації і функціонування барів

Тема 2. Організація обслуговування споживачів в барах

Тема 3. Класифікація і технологія гарячих і холодних напоїв в барах

Тема 4. Класифікація і технологія змішаних напоїв

Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє

Тема 5. Правила роботи сомельє та складання винної карти

Тема 6. Класифікація і правила подачі вина

Тема 7. Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв

5) Викладацький склад:

Слащева А.В., доцент кафедри ТРГГРСЦ, к.т.н.