



**Відокремлений структурний підрозділ
«Фаховий коледж бізнесу та харчових технологій Запорізького національного
університету»**

**АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Основи барної справи»**

Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Освітньо-професійна програма	«Виробництво харчової продукції»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну

Статус дисципліни	Вибіркова дисципліна
Курс / семестр вивчення дисципліни	3 / 5
Обсяг навчальної дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 годин
Мова викладання	Українська
Підсумковий контроль	Диференційований залік
Розробник	Заборська Наталя Вікторівна – викладач вищої кваліфікаційної категорії Контактна інформація: natalyazaborska@tk.ukr.education

2. Опис навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни є методи і форми обслуговування відвідувачів у барах, придбання знань, умінь і навичок роботи бармена.

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування у здобувачів освіти теоретичних знань і практичних навичок організації обслуговування споживачів у барах різних типів, як невід'ємної частини ресторанного сервісу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

Знати:

- характеристику різних типів барів та їх матеріально-технічне забезпечення;
- кваліфікаційну характеристику бармена;
- організацію робочого місця бармена;
- асортимент продукції, що реалізується та меню барів;
- товарознавчу характеристику різних напоїв;
- основні методи приготування коктейлів та їх класифікацію;

Вміти:

- організувати обслуговування споживачів у барах різних типів;
- підбирати обладнання, інвентар та посуд бару;
- організувати робоче місце бармена;
- складати меню для різних типів барів, в залежності від їх характеристики;
- складати технологічну карту приготування коктейлю;
- готувати коктейлі та підбирати елементи оформлення і посуд для подачі коктейлів.

3. Зміст навчальної дисципліни

- Тема 1. Вступ. Кваліфікаційна характеристика бармена
- Тема 2. Характеристика різних типів барів
- Тема 3. Матеріально-технічна база барів
- Тема 4. Товарознавча характеристика напоїв
- Тема 5. Методи приготування коктейлів
- Тема 6. Класифікація коктейлів

4. Очікувані результати вивчення навчальної дисципліни

Після вивчення навчальної дисципліни здобувач фахової передвищої освіти зможе використовувати сформовані теоретичні знання і практичні навички організації обслуговування споживачів у барах різних типів, як невід'ємної частини ресторанного сервісу.

5. Політика оцінювання

Оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу з дисципліни включає поточний і підсумковий контроль знань за чотирибальною шкалою: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно».

Поточне оцінювання знань і вмінь здійснюється за результатами виконаних практичних робіт і семінарських занять.

Підсумковий контроль знань здійснюється на підставі результатів поточного контролю, як диференційований залік.

6. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Базова:

1. Є. Іваннікова., В. Архіпов «Барна справа. Технологія продукції та організація обслуговування»: навч. посібник, – Інкос, 2010
2. О. М'ялковський «Барна справа»: навч. посібник, – Кондор, 2011
3. С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. – Київ: Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022
4. В.С. Ростовський «Барна справа»: підручник – К.: Центр учбової літератури
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів – К.: «АСК», 2007
6. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2-ге вид. перероб. і доп. – К.: КНТЕУ, 2013 – 772 с.

Інформаційні ресурси:

1. НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ Заклади ресторанного господарства
<https://document.vobu.ua/wp-content/uploads/2021/10/dstu4281-2004.pdf>
2. Барна справа та організація роботи сомельє, 2022
http://elibrary.donnuet.edu.ua/2602/1/2022_MR_Slashcheva_Barna%20sprava%20ta%20ORS.pdf
3. Сало Ярослав Організація роботи барів
<https://utek.uz.ua/wp-content/uploads/2024/08/Salo-YA.M.-Organizatsiya-roboty-bariv.pdf>