

Назва дисципліни	«Барна справа»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ та ТБ. Цільова аудиторія – студенти 3 курсу
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи, канд. техн. наук Гревцева Наталія Вячеславівна (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua)
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисципліни «Харчова хімія»
Опис	<p>Мета дисципліни. Формування системи теоретичних знань із технології та характеристики напоїв, що реалізуються у закладах ресторанного господарства, а також набуття практичних навичок приготування змішаних напоїв та коктейлів, їх оформлення та подачі.</p> <p>Програмні результати навчання: PH 07 Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. PH 08 Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанных послуг. PH12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 4 розділи, що містять 12 (дванадцять) тем, які вивчаються протягом 46 годин аудиторних занять (16 год. – лекції, 30 год. – практичні заняття).</p> <p>Розділ 1. Бари. Посуд та інвентар <i>Тема 1. Загальні відомості про бари</i> <i>Тема 2. Посуд та інвентар бара</i></p> <p>Розділ 2. Компоненти, що використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів <i>Тема 1. Міцні напої</i> <i>Тема 2. Лікери та вина</i> <i>Тема 3. Пиво та безалкогольні напої</i></p> <p>Розділ 3. Приготування змішаних напоїв та коктейлів <i>Тема 1. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів</i> <i>Тема 2. Приготування безалкогольних змішаних напоїв</i> <i>Тема 3. Приготування алкогольних змішаних напоїв</i> <i>Тема 4. Особливості приготування різних груп коктейлів</i> <i>Тема 5. Приготування гарячих змішаних напоїв. Холодні змішані напої і коктейлі на основі кави</i></p>

Тема 6. Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів

Розділ 4. Робота бара

Тема 1. Підготовка бару до обслуговування. Робота бармена

Методи контролю результатів навчання

поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; виконання тестових завдань; виконання творчих завдань. Підсумковий контроль – у формі заліку.

Мова викладання: українська