

Назва дисципліни	«Барна справа»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 3 курсу (підготовка бакалаврів)
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи, к.т.н., доц. Чуйко А. М. (61002, м. Харків, майдан Свободи, 6, ауд. 262а, електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Мистецтво сомельє»
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>Очікувані результати навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення з принципами роботи барів; - набуття знань щодо призначення барного посуду та інвентарю; - вивчення асортименту алкогольних та безалкогольних напоїв, що реалізуються в барах та використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів; - набуття знань щодо класифікації, методів, правил приготування та побудови змішаних напоїв та коктейлів; - набуття практичних навичок з виготовлення, оформлення та подачі змішаних напоїв та коктейлів. <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 12 тем, які вивчаються протягом 45 годин аудиторних занять (30 год. – лекції, 15 год. – практичні заняття).</p> <p><i>Тема 1.</i> Загальні відомості про бари <i>Тема 2.</i> Посуд та інвентар бара <i>Тема 3.</i> Міцні напої <i>Тема 4.</i> Лікери та вина <i>Тема 5.</i> Пиво та безалкогольні напої</p>

	<p><i>Тема 6.</i> Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів</p> <p><i>Тема 7.</i> Приготування безалкогольних змішаних напоїв</p> <p><i>Тема 8.</i> Приготування алкогольних змішаних напоїв</p> <p><i>Тема 9.</i> Особливості приготування різних груп коктейлів</p> <p><i>Тема 10.</i> Приготування гарячих змішаних напоїв. Холодні змішані напої і коктейлі на основі кави</p> <p><i>Тема 11.</i> Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів</p> <p><i>Тема 12.</i> Підготовка бару до обслуговування. Робота бармена</p> <p>Методи контролю результатів навчання</p> <p>поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдань; виконання індивідуальних завдань; розв'язування ситуаційних задач. Підсумковий контроль – у формі іспиту.</p> <p>Мова викладання. українська</p>