

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.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	канд. техн. наук, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Чуйко А.М. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; тел. (057) 707-53-06. електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Харчова хімія», «Організація ресторанного господарства», «Нутриціологія і дієтологія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», та ін.
Опис	<p>Метою викладання навчальної дисципліни є надання студентам комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.</p> <p>Основними завданнями, які мають бути вирішені в процесі викладання дисципліни, є: формування у студентів цілісної уяви про класифікацію і характеристику різних типів барів; умеблювання барів, види барних стійок; асортимент устаткування, інвентарю, посуду, яким оснащуються бари; види меню барів, спеціальні карти меню, карти напоїв барів; організацію і технологію обслуговування відвідувачів у барах; асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв; основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв; класифікацію коктейлів; особливості приготування коктейлів; технологію подавання і правила споживання вин.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи.</p> <p>Заплановано 9 тем, які вивчаються протягом 46 годин аудиторних занять (16 год. – лекції, 30 год. – семінарські (практичні) заняття).</p> <p>Тема 1. Організація праці обслуговуючого персоналу бару. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 2. Характеристика різних типів барів. (Лекцій – 2 год., Сем. – 4 год.)</p> <p>Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 4. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів. (Лекцій – 2 год., Сем. – 4 год.)</p> <p>Тема 5. Асортимент барного посуду (Лекцій – 2 год., Сем. – 4 год.)</p> <p>Тема 6. Призначення барного посуду (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 7. Порядок приймання замовлення та основні правила</p>

	<p>обслуговування. (Лекцій – 2 год., Сем. – 4 год.)</p> <p>Тема 8. Класифікація та способи приготування змішаних напоїв. (Лекцій – 1 год., Сем. – 4 год.)</p> <p>Тема 9. Основи організації роботи сомельє. Винна карта (Лекцій – 1 год., Сем. – 4 год.)</p> <p>Методи контролю результатів навчання.</p> <p>Поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдань; виконання творчих завдань; розв’язування ситуаційних задач; виконання індивідуальної семестрової роботи. Підсумковий контроль – у формі іспиту.</p> <p>Мова викладання. українська</p>