**АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ**

**1.Мета:** формування у студентів бакалаврського рівня знань та вмінь при організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів. Формування теоретичних і практичних знань з наукових основ зберігання і управління процесом споживання алкогольних напоїв, практичних навичок у розв'язанні виробничих ситуацій.

2. **Компетентності:**

* здатність організувати роботу барів різних видів та робоче місце бармена;
* вміти підбирати необхідне барне устаткування, інвентар та посуд залежно від концептуального направлення бару і здійснювати необхідні розрахунки;
* здатність використовувати нормативну документацію на харчові продукти;
* володіти технікою наливання основних базових напоїв та технікою приготування коктейлів при обслуговуванні, використовуючи відповідні методи;
* вміти організувати процес обслуговування споживачів з урахуванням правил і норм міжнародного сервісу, сучасних технологій, методів та форм;
* спроможність вирішувати і аналізувати різні виробничі ситуації, які виникають в процесі обслуговування споживачів;
* здатність надавати послуги з урахуванням запитів різних категорій споживачів;
* проводити інформаційний пошук в науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації щодо формування знань з наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв та вивчення впливу такої продукції на організм людини;

**3. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

1. Класифікація і характеристика барів.

2. Матеріальна технічна база барів.

3. Організація робочого місця бармена, характеристика меню і барної карти.

4. Організація обслуговування споживачів. Техніка роботи бармена.

5.Асортимент, характеристика алкогольних і безалкогольних напоїв вітчизняного та іноземного виробництва, їх класифікація. Особливості подачі і споживання.

6. Енотека ресторану. Особливості дегустації і подачі вина.

7. Характеристика та класифікація змішаних напоїв.

8. Особливості приготування і подачі змішаних напоїв.

9. Чай, кава та інші гарячі напої, їх подача.

10. Основи організації роботи сомельє.

**4. Обсяг.**

Загальна кількість годин – 120 (кредитів ЄКТС – 4)

аудиторні години – 40 (лекцій - 20, практичних занять – 20)

**5**. Форма семестрового контролю – залік.

**6**. Викладач – Веселовська Таїсія Євгеніївна, канд. техн. наук, доцент.

**7 Перелік основної літератури:**

1. Архипов В.В. Организация работы сомельє: учеб. пособ./ В.В. Архипов, В.Г. Крюковская. – Киев: Центр учебной литературы, 2009. – 304с.

2. Архипов В.В. Барное дело: учеб. пособ./ В.В. Архипов, В.Г. Крюковская. – К: «Центр учебнойлитературы», 2011.– 339с.

3. Мялковський О.В. Барна справа: навч. посібник / О.В. Мялковский. – К.: Кондор, 2011 – 366с.

4. Ростовский В.С. Барна справа: навч. посібник /В.С.Ростовский, С.М.Шамян.– К.: Центр учбової літератури, 2011– 395с.

5. Сало Я.М . Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу – Львів: Афіша, 2007. – 301с.