|  |  |
| --- | --- |
| **ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ****ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ** | **БАРНА СПРАВА****Bar business** |
| Ступінь освіти, для якого пропонуєтьсяЗ якого курсу бажано опановувати Обсяг дисципліни (годин / ECTS) Тижневе навантаження Мова викладання Статус дисципліни  | Бакалавр2135/4,54 годинУкраїнськаВибіркова |

## Інформація про викладача

|  |  |
| --- | --- |
| Прізвище, ім’я та по батькові | Аштаєва Наталія Леонідівна |
| Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання | Спеціаліст І категорії |
| Науковий ступінь, вчене звання | - |
| Циклова комісія | Харчових технологій та готельно-ресторанної справи |
| Профіль викладача | Google Scholar / [ORCID](http://orcid.org/0000-0001-6740-848x) / ResearchGate |
| Контактна інформація | n.ashtaieva@knute.edu.ua |

## Анотація

Дисципліна «Барна справа» спрямована на набуття студентами теоретичних та практичних знань щодо нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, особливостей організації роботи бару; отримання навичок роботи та їх застосування на підприємствах ресторанного бізнесу.

## Мета дисципліни

Формування у студентів 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.

## У результаті вивчення дисципліни студент буде

*знати:*

– технічне оснащення барів;

– прийомами технології приготування напоїв і коктейлів;

– напрями формування функціональних напоїв;

– визначати нові форми оздоблення і подачі напоїв;

– економічні завдання, які виникають у сучасних умовах ринкової конкуренції;

– матеріально-технічне забезпечення роботи бару.

*вміти :*

– визначати склад інгредієнтів змішаних напоїв;

– визначати нові форми оздоблення і подачі напоїв;

– впроваджувати сучасні підходи, принципи і методи роботи у діяльність закладів ресторанного господарства;

– формувати винну карту ресторанного закладу.

## Передумови вивчення дисципліни

Знання основ гостинності, дизайну та технології обслуговування в закладах готельного господарства, основ гастрономії.

## Програма дисципліни

*Тема 1. Особливості організації і функціонування барів*

Загальні відомості про бари. Їх виникнення і розвиток. Класифікація барів. Характеристика різних типів барів. Торгівельно-виробнича діяльність винного, десертного коктейль-бару. Торгівельно-виробнича діяльність пивних і гриль-барів.

*Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів*

Організація постачання в барах. Склад і характеристика приміщень. Обладнання бару, призначення, характеристика. Характеристика посуду та інвентарю.

*Тема 3. Організація обслуговування споживачів*

Організація роботи персоналу за барною стійкою. Обов’язки бармена та вимоги до його роботи. Методи обслуговування відвідувачів у барах. Зустріч відвідувачів та порядок приймання замовлення. Підготовка до обслуговування гостей. Підготовка бару до проведення бенкетів. Обслуговування прийомів і бенкетів у барі. Техніка розрахунків бармена з відвідувачами. Автоматизація відпуску страв і напоїв у ресторанах і барах. Організація обслуговування споживачів у барах різних типів.

*Тема 4. Приготування змішаних напоїв та коктейлів*

Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів. Приготування безалкогольних змішаних напоїв. Приготування алкогольних змішаних напоїв. Особливості приготування різних груп коктейлів. Приготування гарячих змішаних напоїв. Холодні змішані напої і коктейлі на основи кави. Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів.

*Тема 5. Карта вин, правила складання*

Карта вин, особливості її складання. Формування винного асортименту. Типи винних карт, їх характерні особливості. Правила складання винних карт. Класична структура винної карти.

## Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на [Порталі навчальних ресурсів Коледжу](https://edu.htek.org.ua/). Обов’язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв’язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов’язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

## Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: залік, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) опрацювання лекційного матеріалу; 2) практичні завдання; 3) поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

## Рекомендовані джерела інформації

1. [Журнал «Ресторатор»](http://www.restorator.ua/).

2. [Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. П’ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.](file:///D%3A/%D0%A5%D0%A2%D0%95%D0%9A/%D0%9D%D0%9C%D0%9A%D0%94/%D0%A0%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B0%20%D1%81%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0/%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D1%81%D0%BB%D1%83%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%B2%20%D0%97%D0%A0%D0%93_%D0%9F%D1%8C%D1%8F%D1%82%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8C%D0%BA%D0%B0.pdf)

3. [Офіційний сайт Всеукраїнської Асоціації Барменів](http://www.auba.com.ua).

4. [Офіційний сайт Одеської академії барменів](http://www.bartender.com.ua).

5. [Ростовський В. С., Шаман С. М. Барна справа : навчальний посібник. 2-ге видання. Центр учбової літератури, 2011. 395 с](../../../%D0%9D%D0%9C%D0%9A%D0%94/%D0%91%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%20%D1%81%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0/Barna_sprava.pdf).