Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	**1-G13-181-2-03 Організація роботи бармена, бариста та сомельє Organization of the work of a bartender, barista and sommelier**
Рекомендується для галузі знань *(спеціальності, освітньої програми)*	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП *(за можливості)*	старший викладач Чернявська Анна Юріївна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс, семестр *(в якому буде викладатись)*	
Мова викладання	Українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)[1]	Не передбачено
Чому це цікаво / треба вивчати	Отримати знання та навички популярних професій на ринку праці з метою або можливістю відкрити власний прибутковий бізнес
Перелік тем з дисципліни	Організація роботи барів: Історія виникнення, розвиток та класифікація барів. Особливості організації роботи барів Характеристика торговельновиробничої діяльності різних типів барів у сучасних умовах України. Матеріально – технічне забезпечення барів. Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв та коктейлів на їх основі. Технології приготування коктейлів. Організація роботи бариста та сомельє: Ампелографія: сорти винограду та технологічні властивості. Вплив виноградної лози на склад букету вина. Залежність якості вин від танінів. Оцінка якості червоного та рожевого вина. Культура споживання алкогольних напоїв. Закріплення та поглиблення знань з виробництва лікеро-горілчаних базових алкогольних напої для барної продукції. Технологія приготування кави та чаю, а також напоїв на їх основі.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (*компетентність*)	Можна розширити свої можливості для організації роботи або працевлаштування у закладах ресторанного господарства, клубах, на круїзних лайнерах, приватних яхтах, зонах відпочинку. Проводити консталтингову діяльність закладів та тренінги персоналу.
Очікувані результати навчання	Готувати різни види напоїв та коктейлів, декорувати та ефектно подавати напої, розробляти меню бару, кавове та виинне,
Інформаційне забезпечення	1. Сало Я. Організація роботи барів. Довідник бармена. Львів: Афіша, 2010. 315 с 1. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: навч. посіб. / К.: Центр учбової літератури, 2011. 395 с. 3. Матюшенко Р.В. Барна справа та організація роботи сомельє. К.: НУХТ, 2014. 156 с.

Види навчальних занять *(лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)*	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів *(тільки для мовних та творчих дисциплін)*	Без обмежень

Декан хімічного факультету *Світлана КОПТЄВА*