

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Код та назва дисципліни                                                           | 1-ф12-5 Організація роботи бармена, бариста та сомельє                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)               | Для усіх галузей знань                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Кафедра (зазначити офіційний шифр)                                                | Кафедра харчових технологій (КТХ)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| П.І.П. НПП (за можливості)                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Рівень ВО                                                                         | Перший (бакалаврський)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Курс, семестр (в якому буде викладатись)                                          | Без обмежень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Мова викладання                                                                   | українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)                                     | Ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріал таких дисциплін як: «Харчова хімія», «Технологія галузі», «Товарознавство», «Харчові технології», «Стандартизація, сертифікація, метрологія», «Аналіз харчових продуктів», «Управління якістю продукції та послуг», «Організація ресторанного бізнесу», «Культура харчування та основи етикету»                                                                                                                            |
| Що буде вивчатися                                                                 | Організація роботи бару, класифікація, особливості, товарознавчі характеристики, оцінка якості алкогольних та безалкогольних напоїв і сировини для їх виробництва, способи приготування та подачі, поєднання напоїв зі стравами, історія та виробництво. Правила проведення дегустації, основи міксології, способи приготування коктейлів, етнологія, правила заварювання кави та напоїв на її основі. Обладнання кав'ярень та барів. Інвентар бариста, сомельє, бармена. Психологічні аспекти роботи бармена, бариста та сомельє |
| Чому це цікаво/треба вивчати                                                      | Отримати знання та навички популярних професій на ринку праці з метою або можливістю відкрити власний прибутковий бізнес                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Чого можна навчитися (результати навчання)                                        | Готувати різні види напоїв та коктейлів, декорувати та ефектно подавати напої, розробляти меню бару, кавову, чайну та винну карти для барів та ресторанів                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)              | Можна розширити свої можливості для організації роботи або працевлаштування у закладах ресторанного господарства, клубах, на круїзних лайнерах, приватних яхтах, зонах відпочинку. Проводити констатингову діяльність закладів та тренінги персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Інформаційне забезпечення                                                         | 1. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування: ресторани і бари: посібник. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с<br>2. Сало Я. Організація роботи барів. Довідник бармена. — Львів: Афіша, 2010. — 315 с<br>3. Скотт Рао Посібник професійного баристи. Експертне керівництво з приготування еспreso та кави, 2017. – Вид-во Студії А. Лебедева. – 200 с.<br>4. 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                                                  | Без обмежень для проведення лекцій; 10 осіб на одну підгрупу для проведення лабораторних занять у спеціалізованій лабораторії                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)          | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |