

Код та назва дисципліни українською мовою / назва дисципліни англійською мовою	1-ф06-41 Організація барної справи / Organization of bar affairs.
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	05 Соціальні та поведінкові науки; 07 Управління та адміністрування; 24 Сфера обслуговування; 29 Міжнародні відносини; 292 Міжнародні економічні відносини.
Кафедра (зазначати повну назву кафедри)	Туристичного бізнесу та гостинності
П.І.П. НПП (за можливості)	канд. екон. наук Ставицька А.В.
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс, семестр (в якому буде викладатись)	
Мова викладання	Українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Не передбачено
Чому це цікаво/треба вивчати	Дисципліна є цікавою та важливою складовою підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Вона поєднує в собі знання з технології приготування напоїв, організації обслуговування, менеджменту, маркетингу, а також креативність і культуру спілкування. Навчання включає не лише вивчення теоретичних основ барної справи, а й практичні заняття: приготування коктейлів, сервірування, робота з обладнанням, формування барного меню. Барна справа має світовий характер — ви вивчаєте напої, традиції та техніки, які використовуються в Італії, Франції, США, Латинській Америці тощо. Це універсальні знання, які відкривають можливості для роботи в різних країнах.
Перелік тем з дисципліни	Тема 1. Загальні поняття барної справи. Тема 2. Організація роботи бару. Тема 3. Особливості професії бармена. Тема 4. Технологія приготування напоїв. Тема 5. Барне обладнання та інвентар. Тема 6. Управління та маркетинг барної справи. Тема 7. Сучасні тренди у барній індустрії. Тема 8. Безпека праці та відповідальність
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Сфера барної справи постійно розвивається: нові тренди, безалкогольні коктейлі, концептуальні бари, конкурси міксологів. Це дозволяє бути в центрі подій і постійно вдосконалюватись. Барна справа — це не тільки про напої, а й про спілкування, сервіс, атмосферу. Вивчаючи дисципліну, студенти опановують: техніку комунікації з гостями, психологію поведінки клієнтів, вміння вирішувати конфліктні ситуації.
Очікувані результати навчання	Після опанування дисципліни можна працювати: барменом, бариста, менеджером бару, бренд-

	амбасадором алкогольної компанії, сомельє або міксологом.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни; навчально-методичні та наукові джерела; відкрита інформація з джерел інтернет; довідкові матеріали.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційно-комунікаційних технологій
Вид семестрового контролю	Диференційний залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр	Без обмежень