

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Барна справа
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	<i>Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.</i>
Рівень (рівні) вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	4 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. <i>Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання.</i> <i>Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.</i>
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває основи організації роботи бару, класифікацію напоїв та технології приготування коктейлів. Здобувачі опановують техніки роботи бармена, правила подачі напоїв та обслуговування споживачів. Розглядаються питання формування барної карти закладу. Формування у здобувачів знань і практичних навичок організації барного обслуговування в закладах ресторанного господарства.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність організовувати роботу бару в закладах ресторанного господарства. - Здатність застосовувати технології приготування напоїв і коктейлів. - Здатність формувати барну карту відповідно до концепції закладу. Програмні результати навчання: - Пояснювати принципи організації барного обслуговування. - Готувати напої та коктейлі за встановленими рецептурами і технікою приготування.

	3. Обслуговувати споживачів відповідно до стандартів барної справи.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Не потребує спеціальних попередніх знань окрім загальної підготовки за освітньою програмою.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.