1.Назва модуля: Барна справа

2.Код модуля:ТОТГРС_6_ВВІ.1.06_7

3.Тип модуля: вибірковий

4.Семестр: 7

5.Обсяг модуля: загальна кількість годин – 90 (кредитів ЄКТС – 3);аудиторні години – 44 (лекцій - 20, практичних занять – 24)

6.Лектор:

7.Результати навчання:

У результаті вивчення модуля студент **повинен:**

знати: основні поняття, терміни та визначення характерні для закладів типу бар;організаційну структуру ресторанного господарства в країні та в місті; питання професіональної етики працівників сфери послуг, що є важливим елементом підвищення рівня обслуговування в барах в умовах збільшення конкуренції;способи постачання продукції в бар;правила експлуатації в становленого в барі обладнання;види барних стійок та правила їх устаткування; технологічні прийоми приготування напоїв, коктейлів та кулінарних виробів які входять до асортименту різних типів барів; структуру приміщень барів різних типів;історію виникнення алкогольних напоїв та їх типологію; теоретичні і практичні основи організації роботи з алкогольними напоями;призначення та характеристику барного посуду;устаткування та інвентар необхідний для ефективної праці бармена; організацію обслуговування споживачів, та роль бармена у процесі обслуговування; правила і терміни зберігання алкогольних напоїв; класифікацію основних базових алкогольних напоїв та їх класифікацію;процеси виробництв вин та їх класифікація;класифікацію, методи та техніку приготування коктейлів; класифікацію слабоалкогольних та безалкогольних напоїв; гарнірування та правила подавання напоїв; особливості складання винної карти, та її збалансованість з картою страв; правила та особливості проведення дегустації вин; вимоги до зберігання алкогольних напоїв; органічне поєднання продукції власного виробництва та закупівельних товарів з базовими алкогольними напоями, коктейлями та змішаними напоями;основні правила приготування та оформлення напоїв; кваліфікаційні вимоги до працівників бару;

вміти: використовувати нормативну документацію на харчові продукти, проводити інформаційний; пошуквнауковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації;формуватизнання з основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення впливу такої продукції на організм людини; підбирати необхідне барне устаткування, інвентар та посуд залежно від тематичного направлення бару; вирішувати різні ситуаційні завдання які виникають в процесі обслуговування споживачів.

8.Спосіб навчання: аудиторні заняття

9.Необхідні обов'язкові попередні та супутні модулі:

пререквізити:, Менеджмент ресторанного господарства, Організація ресторанного господарства.

кореквізити:Управління якістю готельно-ресторанних послуг.

10.Зміст модуля:

Особливості організації роботи барів.Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів у сучасних умовах України.Матеріально – технічне забезпечення барів. Залежність барної стійки від типу бару. Обладнання бару, призначення та його характеристика.Вимоги до обслуговуючого персоналу бару.Основи організації роботи сомельє. Організація постачання.Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.Характеристика видів послуг які надаються у барі. Організація обслуговування споживачів. Обслуговування гостей напоями. Культура споживання алкогольних

напоїв.Світовий ринок алкогольних напоїв.Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції. Міцні цілющі напої на основі лікувальних і ароматичних трав рослинного походження. Лікеро-горілчані базові алкогольні напої для барної продукції їх характеристика. Асортимент слабоалкогольних напоїв.Класифікація безалкогольних напоїв.Історична довідка про існування винограду та виноробства. Виноград і навколишнє середовище. Ампелографія:сорти винограду,технологічні властивості.Виноградні вина. Їх особливості і класифікація.Особливості виробництва і бібліотека вин.Первинне виноробство.Вторинне виноробство.Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин.Шампанське та ігристі вина. Загальні відомості про приготування та подавання змішаних напоїв. Класифікація коктейлів. Способи приготування коктейлів.Характеристика основних типів коктейлів. Порядок складання карт напоїв у барі. Безалкогольні і слабоалкогольні коктейлі.

11. Рекомендована література:

1.Архипов В.В. Организация работы сомельє: учеб. пособ. / В.В. Архипов, В.Г. Крюковская. – Киев: Центр учебной литературы, 2009. – 304с.

2. Архипов В.В. Барноедело:учеб. пособ. / В.В. Архипов, В.Г. Крюковская. – К: «Центр учебнойлитературы», 2011. – 339с.

3. Мялковський О.В. Барна справа: навч. посібник / О.В. Мялковский. – К.: Кондор, 2011 – 366с.

4. Ростовский В.С. Барна справа: навч. посібник / В.С. Ростовский, С.М. Шамян. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395с.

5. Сало Я.М . Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу – Львів: Афіша, 2007. – 301с.

12. Форми та методи навчання: лекції, практичні заняття, самостійна робота.

13.Методи і критерії оцінювання:

- Поточний контроль (80%) – усне опитування, тестування, індивідуальне навчально-дослідне завдання
- Підсумковий контроль (екзамен - 20%)