

АНОТАЦІЯ

Вибіркової освітньої компоненти за вибором здобувача освіти

Назва компоненти	«Основи барної справи»
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Назва циклової комісії	05 Харчових технологій
Викладач	Задорожна Ірина Сергіївна
Контакти викладача	+380954355433, irina-tarassenko@ukr.net

1. Мета: надання студентам комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах; формування професійних умінь в області технології приготування і подавання напоїв; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

Завдання: набуття студентами теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей організації і функціонування різних видів барів, їх матеріально-технічного забезпечення; організації роботи та робочого місця бармена; стилів роботи бармена та їх використання в барах певної спеціалізації; класифікації напоїв та характеристики основних їх груп; методів приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення.

2. Обсяг курсу.

На вивчення дисципліни відводиться 75 годин (2,5 кредити), з яких: лекційних – 36 год., практично-семінарських – 8 год., лабораторних – 12 год., самостійної роботи студентів – 19 годин. Дисципліна викладається у VII семестрі.

3. Короткий зміст.

Вступ. Предмет і зміст курсу «Основи барної справи»

1. Класифікація та характеристика різних типів барів.
2. Матеріально-технічне оснащення бару.
3. Асортимент, призначення барного посуду.
4. Підготовка бару до роботи.
5. Організація роботи персоналу.
6. Організація обслуговування відвідувачів у барі.
7. Характеристика основних компонентів.
8. Приготування змішаних напоїв.
9. Приготування кави та кавових напоїв.
10. Приготування чаю та чайних напоїв.

4. Система оцінювання.

Усне опитування (фронтальне, індивідуальне та комбіноване опитування); письмова і практична перевірки (самостійна робота, самоконтроль, взаємоперевірка, діагностичні завдання, ділові ігри, оформлення презентацій); стандартизований (тестовий) контроль (вибіркові завдання: альтернативні завдання, завдання численного вибору; завдання з конструйованими відповідями).

5. Основні інформаційні джерела

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004, (Національний стандарт України).
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу : уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. – Харків : ХДУХТ, 2003, 488 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності : уклад. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Київ : А.С.К. Арій, 2000, 848 с.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
6. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
7. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011, 388 с.
8. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011, 215 с.
9. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіна, 2010, 315 с.
10. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2009, 304 с.
11. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтерпрес, 2009, 447 с.
12. Малюк Л. П. Організація роботи бармена : навч. посіб. Харків : ХДАТОГХ, 2002, 214 с.
13. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса, 2000, 311 с.
14. П'ятницька Г.Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013, 250 с.
15. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра- К, 2010, 388 с.
16. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009, 342 с.
17. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2008, 398с.
18. Гайдук С.М., Юрчук К.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2006, 342 с.
19. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2003, 348 с.

20. Мальська М.П., Гаталюк Н.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013, 304 с.
21. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів: підручник. Київ : Вища школа, 2000, 519 с.
20. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа – видавництво Київ «Центр учбової літератури» 2011р.
21. Д. Моргенталер – Книга бармена. Основи приготування коктейлів – пер. з англ. Христини Демидюк. – Львів: Видавництво Старого Лева, 2021. – 288с.