

## АНОТАЦІЯ

навчальної дисципліни « Обладнання бару та організація обслуговування споживачів»

Галузь знань

Спеціальність 181 Харчові технології

Статус: вибіркова (дисципліна вільного вибору здобувача освіти)

Курс II

Семестр III

Загальний обсяг дисципліни: 45 год, 1.5 кредитів ЕКТС

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** надання знань та вмінь з організації роботи барів, обслуговування споживачів в барі, вивчення організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах та з роботою бармена у спеціалізованих барах.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** студент повинен чітко і ясно уявляти організаційну структуру ресторанного господарства в країні та місцевих умовах; розуміти економічні завдання, які виникають у сучасних умовах ринкової конкуренції; знати технічне оснащення барів, правила експлуатації встановленого обладнання; володіти прийомами технології приготування напоїв і коктейлів; уміти приготувати нескладні кулінарні вироби, які входять до асортименту барів.

**Зміст навчальної дисципліни:** ( перелік тем) Тема 1. Особливості організації та функціонування барів. Тема 2. Обладнання бару та матеріально – технічне забезпечення. Тема 3. Підготовка бару до обслуговування. Тема 4. Організація розважально-тематичних заходів в барах. Тема 5. Спеціальні форми обслуговування в барі. Тема 6. Обслуговування споживачів бару

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів освіти будуть сформовані наступні компетентності:**

<b>Загальні компетентності</b>	здатність діяти соціально, відповідально та свідомо на засадах патріотизму та державності; здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
<b>Спеціальні предметні компетентності</b>	вміння орієнтуватися в міжнародній та національній системі організації закладів ресторанного господарства; здатність застосовувати барне обладнання; розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності;

	усвідомлення відповідальності за прийняття власних рішень при роботі в закладах харчування;
<b>Результати навчання</b>	<p>проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;</p> <p>знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів виробництва харчової продукції;</p> <p>уміти використовувати науково-обґрунтовані способи і методи обробки сировини, приготування й оформлення харчової продукції з урахуванням вимог санітарії та гігієни, охорони праці;</p> <p>визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів, готових напоїв згідно нормативних вимог;</p>

**Форма підсумкового контролю - залік**