

АНОТАЦІЯ

навчальної дисципліни «Барна справа та організація роботи бариста»

Галузь знань

Спеціальність 181 Харчові технології

Статус: вибіркова (дисципліна вільного вибору здобувача освіти)

Курс III

Семестр V-VI

Загальний обсяг дисципліни: 45 год, 1.5 кредитів ЕКТС

Мета вивчення навчальної дисципліни: викладання навчальної дисципліни "Барна справа і основи організації роботи бариста" є надання студентам комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи бариста та обслуговування гостей; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування..

Основні завдання навчальної дисципліни: Студент повинен навчитися активно використовувати знання по визначенню типів і класів барів, по визначенню різних видів кави; практично виконувати різні способи приготування кави та підбирати додатки до кави; організовувати обслуговування споживачів у барах.

Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі ресторанного господарства. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

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

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

Загальні компетентності	розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
--------------------------------	---

	<p>здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;</p> <p>здатність оцінювати якість виконуваних робіт;</p> <p>здатність спілкуватися державною та англійською мовою на рівні спілкування;</p> <p>здатність приймати обґрунтовані рішення відповідно до обстановки, що склалася;</p> <p>здатність до адаптації та дії в новій ситуації;</p> <p>здійснення безпечної діяльності.</p>
Спеціальні предметні компетентності	<p>здатність використовувати критерії оцінки якості і послуг, сучасних методів обслуговування та впровадження їх на практиці;</p> <p>здатність обґрунтовувати необхідність та розробляти заходи, спрямовані на безпечність виробництва готової продукції;</p>
Результати навчання	<p>знати тип і класи бару;</p> <p>підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару;</p> <p>організувати робоче місце баристи;</p> <p>вміти експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом, еспресо машинами;</p> <p>знати асортимент і характеристику кави та напоїв на основі кави, правила подачі та вживання різних видів кави, мистецтво “латте арт”</p> <p>уміти проводити обслуговування гостей.</p>

Форма підсумкового контролю - залік