

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	1-181-2-03 Організація роботи бармена, бариста та сомельє/ Organization of the work of a bartender, barista and sommelier
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра (зазначати повну назву кафедри)	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Доцентка Кондратюк Наталія Вячеславівна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Немає
Що буде вивчатися	Організація роботи бару, класифікація, особливості, товарознавчі характеристики, оцінка якості алкогольних та безалкогольних напоїв і сировини для їх виробництва, способи приготування та подачі, поєднання напоїв зі стравами, історія та виробництво. Правила проведення дегустації, основи міксології, способи приготування коктейлів, етнологія, правила заварювання кави та напоїв на її основі. Обладнання кав'ярень та барів. Інвентар бариста, сомельє, бармена. Психологічні аспекти роботи бармена, бариста та сомельє
Чому це цікаво/треба вивчати	Отримати знання та навички популярних професій на ринку праці з метою або можливістю відкрити власний прибутковий бізнес
Чого можна навчатися (результати навчання)	Готувати різні види напоїв та коктейлів, декорувати та ефектно подавати напої, розробляти меню бару, кавове та вишне,
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	Можна розширити свої можливості для організації роботи або працевлаштування у закладах ресторанного господарства, клубах, на круїзних лайнерах, приватних яхтах, зонах відпочинку. Проводити констатингову діяльність закладів та тренінги персоналу.
Інформаційне забезпечення	1. Сало Я. Організація роботи барів. Довідник бармена. — Львів: Афіша, 2010. — 315 с 2. Скотт Рао Посібник професійного баристи. Експертне керівництво з приготування еспресо та кави, 2017. – Вид-во Студії А. Лебедева. – 200 с. Матюшенко Р.В. Барна справа та організація роботи сомельє. – К.: НУХТ, 2014. – 156 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр	
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності)	

В.о.декана факультету _____

Світлана КОПТЄВА