**3. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ**

|  |
| --- |
| **ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН** |
| № з/п | Назва розділу, модуля, теми програми | Програмні результати навчання (з дисципліни Туристичне краєзнавство)  | Обсяг годин за навчальною програмою |
| Всього | з них: |
| аудиторних | самостійних |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|   | **Модуль 1. Законодавче та нормативно-правове забезпечення організаційної діяльності барної справи** | **22** | **14** | **8** |
| 1 | **Тема 1.1**  **Особливості організації роботи барів.** | Знати поняття бару та особливості їх розміщення. Класифікація барів за критеріями. Розуміти предмет та об'єкт вивчення навчальної дисципліни, її структуру. Знати мету та завдання вивчення барної справи. Правове забезпечення діяльності бару *Знати і розуміти особливості організації різних типів закладів готельного і ресторанного господарства, їх класифікацію, особливості функціонування. Аналізувати та визначати вимоги і потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.* | 10 | 6 | 4 |
| 2 | **Тема 1.2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів** | Знати типи барів. Вміти здійснювати підбір необхідного матеріально-технічного забезпечення бару. Розуміти та характеризувати різні типи барів. *Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.* *Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.* | 12 | 8 | 4 |
|  | **Модуль 2. Проектування якості та надання барних послуг** | **20** | **12** | **8** |
| 3 | **Тема 2.1 Організація обслуговування відвідувачів у барі** | Знати основні правила обслуговування гостей, особливості роботи барів різних типів та асортимент продукції (меню) для кожного типу бару. Вміти здійснювати підбір інвентарю, барного посуду, карту бару. *Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.* *Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.*  | 10 | 6 | 4 |
| 4 | **Тема 2.2 Організація праці обслуговуючого персоналу** | Знати кваліфікаційні вимоги до професії бармена та їх примірні посадові обов’язки. Розуміти комплектація штату працівників бару. Вміти дотримуватись правил особистої гігієни та охорони праці. *Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.*  | 10 | 6 | 4 |
|   | **Модуль 3. Класифікація, асортимент, характеристика основних складових напоїв для барної продукції.** | **36** | **20** | **16** |
| 5 | **Тема 3.1 Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв, вин.** | Знати класифікацію міцних алкогольних напоїв, їх якість. Розуміти особливості виготовлення напоїв. Вміти характеризувати окремі види алкоголю. *Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.*   | 12 | 8 | 6 |
| 6 | **Тема 3.2 Характеристика пом’якшувально-згладжувальних компонентів, що використовуються у змішаних напоях.** | Знати які компоненти відносяться до ЗГК. Вміти правильно підбирати ЗГК. Розуміти та розрізняти різні групи ЗГК. *Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).* | 13 | 6 | 6 |
| 7 | **Тема 3.3** **Характеристика наповнювачів, що використовуються у змішаних напоях** | Знати характеристику наповнювачів. Вміти підбірати компоненти до різних груп ЗН Застосовувати навички. | 10 | 6 | 4 |
|  |  **Модуль 4. Міксологія. Технологія приготування змішаних напоїв.** | **42** | **34** | **8** |
| 8 | **Тема 4.1 Міксологія. Технологія приготування змішаних напоїв.** | Знати способи виготовлення ЗН Розуміти правила застосування різних технік. Застосовувати навички у приготуванні ЗН. *Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності і усвідомленням потреби навчання впродовж життя.* | 14 | 10 | 4 |
| 9 | **Тема 4.2 Характеристика та технологія приготування змішаних напоїв.** | Знати технологію приготування ЗН. Вміти правильно підбирати та готувати ЗН відповідно до типу бару*.Організовувати та удосконалювати процес виробництва, реалізації та споживання продукції і послуг у різних типах закладів готельно-ресторанного господарства з урахуванням специфіки їх діяльності.* | 28 | 24 | 4 |
|   |  **РАЗОМ** | **120** | **80** | **40** |