

ПЛАН-ГРАФІК
ПРОХОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«**Організація барної справи**»
для студентів 3 курсу факультету туризму
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Дата	Теми лекцій	Дата	Теми семінарів (практичних)
		16.03	<u>Практична робота, майстер-клас.</u> Основні види столового посуду і наборів. Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств барного господарства..
23.03	5-6. Асортимент, призначення барного посуду.		
		30.03	<u>Практична робота, майстер-клас.</u> Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни
06.04	5-6. Асортимент, призначення барного посуду.		
		13.04	<u>Практична робота, майстер-клас.</u> Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації
20.04	7. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.		
		27.04	<u>Практична робота, майстер-клас.</u> Асортимент вин. Декантація вин.
04.05	8. Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.		
		11.05	<u>Практична робота, майстер-клас.</u>

			Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.
18.05	9. Основи організації роботи сомельє. Винна карта		
		25.05	<u>Практична робота, майстер-клас.</u> Асортимент і характеристика інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями.

Матеріали для самопідготовки:

Силабус: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24594>

Конспект лекцій <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24354>

Плани семінарів (практичних):

<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24360>

Інше: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24368>