

АНОТАЦІЯ ВИБІРКОВОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФАХОВОМУ КОЛЕДЖІ ЗВО “УНІВЕРСИТЕТУ КОРОЛЯ ДАНИЛА”



Основи баристики

| | |
|---|---|
| Стислий опис дисципліни (відеопрезентація): | Метою дисципліни – формування у студентів теоретичних і практичних знань та умінь при організації роботи і обслуговування баристи |
| Спеціальності: | 241 Готельно-ресторанна справа |
| Мова викладання: | Українська |
| Кількість студентів, які можуть одночасно навчатися (мінімальна - максимальна): | від 5 до 30 |
| Семестр, в якому викладається: | 5 |
| Кількість кредитів ЄКТС та академічних годин за формами навчання (можна вказати окремо лекції, семінари, практичні, самостійна робота тощо) | 3 кредитів 30 години |
| Форма підсумкового контролю та наявність індивідуальних завдань: | |
| Кафедра, що забезпечує викладання: | Циклова комісія з готельно-ресторанної справи та туризму |
| Викладач, що планується для викладання (окремо по видах навантаження): | Подольан Михайло Іванович |
| Попередні вимоги для вивчення дисципліни (якщо доречно): | |
| Перелік компетентностей, яких набуде студент після опанування даної дисципліни: | <p>Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - шляхи виробництва кави, чаю - технологічні аспекти виробництва кави, чаю - характеристику видів кави, правила подачі та реалізації напоїв з кави та чаю <p>У процесі вивчення дисципліни студент вмітиме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводити процес обслуговування споживачів; - організувати приготування, подачу та реалізацію кавових напоїв у підприємствах ресторанного господарства. |
| Сфера реалізації компетентностей в майбутній професії: | готельний та туристичний бізнес |
| Особливості навчання на курсі: | Вивчення курсу передбачає лекційні заняття та самостійне опрацювання матеріалу |

| | |
|------------------------------------|---|
| Матеріально-технічне забезпечення: | аудиторія з проектором |
| Лінк на дисципліну: | |
| Стислий опис дисципліни: | <ol style="list-style-type: none">1. Організація робочого місця бармена2. Організація обслуговування споживачів3. Техніка приготування кавових напоїв. Характеристика основних компонентів4. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв з чаю5. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв з кави |