

Організація барної справи: навчання на виробництві

У межах налагодженої співпраці щодо підвищення якості підготовки фахівців для готельно–ресторанного бізнесу між Львівською пивоварнею та Львівським державним університетом фізичної культури імені Івана Боберського 3-го березня у виробничих приміщеннях підприємства професоркою кафедри готельно–ресторанного бізнесу Марією Паскою разом із головним спеціалістом «Карлсберг Україна» Оксаною Снежинською була проведена лекція з навчальної дисципліни «Організація барної справи».



Студенти спеціальності «Готельно–ресторанна справа» мали змогу ознайомитися з основними ланками виробничого процесу, температурними параметрами, рецептурами, особливостями оцінки якості пивних напоїв та набути низки важливих фахових компетентностей.

Навчальний процес продовжило практичне заняття, яке відбувалося під керівництвом викладачки кафедри готельно–ресторанного бізнесу Ольги Радзімовської у «Львіварні» – єдиному в Україні музейно–культурному комплексі пивної історії. Логіка експозиції цього унікального музею проста: тут зібрано все цікаве, що стосується Львова і пива, зокрема його дегустаційної оцінки.



Під час заняття студенти ознайомилися з особливостями концепції «Львіварні», дегустаційною залом та організацією робочих місць працівників барної зони, порядком підготовки бару до роботи, дегустаційною шкалою та оцінкою, особливостями обслуговування гостей закладу.

У результаті заняття студенти нашого Університету змогли успішно закріпити теоретичний матеріал та опанувати практичні навички організації барної справи. Студенти та викладачі ЛДУФК щиро вдячні адміністрації Львівської пивоварні «Карлсберг Україна» за сприяння в організації навчальних занять на виробництві.



