

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ  
від 3 лютого 2022 року  
(протокол №1, п.4)

**ВВЕДЕНО В ДІЮ**

Наказ ЧТЕІ ДТЕУ  
Від 03.02.2022 р. №14

**ПОЛОЖЕННЯ  
ПРО ШКОЛУ БАРМЕНА  
кафедри технології та організації  
готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ ДТЕУ**

**III. Студенти школи**

3.1. Студентами школи можуть бути як особи студенти, що навчаються за спеціальностями ІБІ «Харчові технології» та ІСРІ «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання ЧТЕІ ДТЕУ.

3.2. До студентів школи можуть бути зараховані й інші студенти, що навчаються в ЧТЕІ ДТЕУ.

**IV. Робота школи**

4.1. Керівництвом школи здійснює викладач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу, який призначається рішенням кафедри.

4.2. Керівник школи:

- здійснює загальне керівництво школою;
- здійснює управління роботою школи;

розробляє проект плану роботи школи згідно з вимогами звітності і

Чернівці 2022



## **I. Загальні положення**

1.1. Школа бармена (далі – Школа) створюється для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 181 «Харчові технології» та проводиться викладачами кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ ДТЕУ.

1.2. До викладання у Школі також залучаються бармени, бариста та сомельє закладів ресторанного господарства міста Чернівців та Чернівецької області.

1.3. Робота Школи проводиться за підтримки та у співпраці з Асоціацією барменів Буковини та Асоціацією барменів та сомельє в Чернівецькій області.

1.4. Заняття в Школі проводяться в позааудиторний час, не рідше одного разу на місяць.

## **II. Мета і завдання школи**

2.1. Метою діяльності Школи є підвищення рівня професійної майстерності у сфері ресторанного бізнесу студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 181 «Харчові технології».

2.2. Основними завданнями Школи є:

- відродження традицій української та буковинської гостинності, підвищення престижу роботи бармена, бариста, сомельє;
- оволодіння теоретичними знаннями та практичними навичками барменської справи, навчання та обмін професійним досвідом;
- пропаганда культури споживання напоїв та здорового способу життя;
- ознайомлення із новітніми технологіями барменського мистецтва;
- підготовка студентів до участі у різноманітних конкурсах барменського мистецтва різних рівнів;
- організація та проведення різноманітних конкурсів, чемпіонатів барменського мистецтва;
- проведення науково-дослідної та пошукової роботи у напрямку розвитку сфери гостинності, у тому числі барменського мистецтва.

## **III. Слухачі школи**

3.1. Слухачами Школи можуть бути всі охочі студенти, що навчаються за спеціальностями 181 «Харчові технології» і 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання ЧТЕІ ДТЕУ.

3.2. До слухачів Школи можуть бути зараховані й інші студенти, що навчаються в ЧТЕІ ДТЕУ.

## **IV. Робота школи**

4.1. Керівництво Школою здійснює викладач кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу, який призначається рішенням кафедри.

4.2. Керівник Школи:

- здійснює загальне керівництво Школою;
- визначає напрямки роботи Школи;
- готує проект плану роботи Школи на навчальний рік згідно з додатком 1;

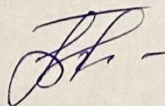


- організовує різноманітні заходи за участі студентів – слухачів Школи (майстер-класи, круглі столи, чемпіонати тощо);
- визначає обов'язки за напрямками роботи Школи;
- організовує виконання роботи відповідно до плану роботи школи;
- організовує екскурсії у різноманітні заклади ресторанного господарства;
- залучає до роботи у школі провідних фахівців-практиків у сфері ресторанного бізнесу, барменів, бариста;
- організовує проведення інструктажу з безпеки життєдіяльності, пожежної безпеки для слухачів Школи під час екскурсій;
- звітує про результати роботи Школи, згідно з додатком 3.

4.3. План роботи Школи та тематика занять розробляється керівником Школи на навчальний рік, розглядається на засіданні кафедри та затверджується завідувачем кафедри.

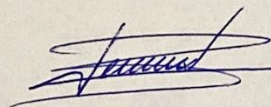
4.4. Звіт про результати діяльності Школи розглядається на останньому у навчальному році засіданні кафедри.

Керівник школи



Тетяна БРИКОВА

Завідувач кафедри  
технології та організації  
готельно-ресторанного бізнесу



Каріна ПАЛАМАРЕК