

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
вибіркового освітнього компонента

БАРНА СПРАВА

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус освітнього компонента «БАРНА СПРАВА» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньою програмою Готельно-ресторанна справа.

Розробник: доктор філософії, старший викладач кафедри туризму та готельного господарства Пасічник М.П.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:



доц. Терещук О.С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства
протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

І. Опис освітнього компонента «Барна справа»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова
		Рік навчання 2
Кількість годин / кредитів 150/5	241 «Готельно-ресторанна справа»	Семестр 4-ий
		Лекції 10 год.
	Готельно-ресторанна справа	Практичні 20 год.
		Самостійна робота 110 год.
ІНДЗ: немає	Бакалавр	Консультації 10 год.
		Форма контролю: залік
Мова навчання українська		

ІІ. Інформація про викладача

Викладач: Пасічник Михайло Петрович

Посада: старший викладач кафедри туризму та готельного господарства

Електронна пошта: m.p.pasichnyk@gmail.com

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С.

Дні занять: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>

ІІІ. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. Вибірковий освітній компонент «Барна справа» розкриває зміст торгово-економічної діяльності сучасних барів, їх типізацію, організаційну структуру, асортимент продукції, яка випускається тощо. Фахівець повинен знати асортимент продукції, яка реалізується в барах, технологію виробництва овочевих та фруктових напоїв, різноманітних змішаних напоїв (коктейлів), технологію приготування нескладних кулінарних виробів, правила їх оформлення та подавання. Бармен повинен володіти елементами етики, естетики, психології, розуміти соціально-психологічні властивості обслуговування відвідувачів.

2. Мета і завдання навчальної дисципліни. Метою вивчення дисципліни «Барна справа» є набуття теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та сучасних тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, при підборі обладнання та інвентарю, впровадженні нових методів приготування напоїв і методів обслуговування споживачів, а також основ зберігання і вживання алкогольних напоїв. Для досягнення поставленої мети необхідно теоретично та практично підготувати фахівця з навиками обслуговування у різних типах барів та вмінням підбирати асортимент продукції, інвентар тощо.

3. Результати навчання (компетентності). Програма складена відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальностей. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»** повинні здобути **загальні (ЗК) та фахові (ФК) компетенції, а саме:**

- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

- ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

Очікувані програмні результати навчання (РН) полягають у тому, що студенти повинні вміти:

- РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;
- РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;
- РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Прак-тичні	Самос-тійна робота	Консуль-тації	Бали
Змістовий модуль 1. Організація роботи бару						
Тема 1. Поняття бару	13	1	2	10	–	10
Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення роботи бару	15	1	2	10	2	10
Тема 3. Барний інвентар та обладнання	15	1	2	10	2	10
Тема 4. Обслуговуючий персонал бару	13	1	2	10	–	10
Разом за змістовим модулем 1	56	4	8	40	4	40
Змістовий модуль 2. Напої в барах, їх призначення та характеристика						
Тема 5. Світовий ринок алкогольних напоїв	13	1	2	10	–	10
Тема 6. Міцні базові алкогольні напої	25	1	2	20	2	10
Тема 7. Асортимент слабоалкогольних та безалкогольних напоїв	15	1	2	10	2	10
Тема 8. Приготування та подавання змішаних напоїв	15	1	2	10	2	10
Тема 9. Класифікація, характеристика й асортимент різних видів вин	13	1	2	10	–	10
Тема 10. Приготування й споживання чаю, кави та кавових напоїв	13	1	2	10	–	10
Разом за змістовим модулем 2	94	6	12	70	6	60
Всього годин / Балів	150	10	20	110	10	100

5. Завдання для самостійного опрацювання

№	Теми	Кількість годин
1	Психологічні аспекти роботи бару	4
2	Барна стійка, призначення і функції.	4
3	Кваліфікаційні вимоги до професії бармена та їх примірні посадові обов'язки	4
4	Правила особистої гігієни бармена	4
5	Охорона праці в барі	4

6	Комплектація штату працівників бару	4
7	Складання штатного розкладу	4
8	Техніка виготовлення змішаних напоїв	4
9	Асортимент закусок до змішаних напоїв та правила їх подавання.	4
10	Гарнірування напоїв та їх подавання	4
11	Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для напоїв	4
12	Сировина та технологія виробництва рому	4
13	Лондонська класична технологія виготовлення джину	4
14	Історія появи абсенту, його заборони та методи вживання	4
15	Особливості виготовлення кальвадосу	4
16	Історія виготовлення шампанських вин	4
17	Особливості виготовлення вин типу «Токай»	4
18	Сутність проведення декантації	4
19	Правила вживання ігристих вин	4
20	Характеристика вин типу херес, малага, портвейн, мадера, марсала	4
21	Дубильні речовини у вині	4
22	Мінеральні води: природні та штучні	4
23	Технологія приготування квасу	4
24	Правила подачі пива і його поєднання зі стравами	4
25	Органолептичні критерії оцінки якості пива	4
26	Способи приготування коктейлів методами «Білд», «Стір», «Шейк», «Бленд», «Мадл», «Лейср».	2
27	Коктейлі аперитиви, диджестиви й десертні	2
28	Шаруваті коктейлі	2
29	Оформлення і подача коктейлів	2
30	Напої з яйцем	2
	Разом	110

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо студента. Відвідування занять є обов'язковим. Оцінювання знань студентів із навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного контролю. Оцінювання практичних робіт кожної змістової теми здійснюється за 10-ти бальною шкалою (максимальна кількість балів за 10 тем становить 100 балів). ІНДЗ – немає.

Політика щодо академічної доброчесності. Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщене на сайті університету за посиланням: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/Polozhennya-pro-zapobigannya-plagiatu.pdf>

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у наукових конференціях чи інших заходах) навчання може відбуватись в дистанційній формі на платформі Zoom. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача. Практичні роботи та індивідуальні науково-дослідні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

V. Підсумковий контроль

Форма контролю – залік. Залік проводиться на окремому занятті відповідно до розкладу після останнього лабораторного (практичного, семінарського) заняття та модульного підсумкового контролю. Під час модульного підсумкового контролю викладач оголошує загальну кількість накопичених студентом балів. Якщо студент набрав 60 і більше балів, то залік може бути виставлений за результатами підсумкового модульного контролю на момент проведення заліку. У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає залік за всією програмою навчальної дисципліни. При цьому в підсумковій оцінці не враховуються накопичені бали. У випадку незадовільної підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг студент може дібрати бали, виконавши певний вид робіт (наприклад, здати одну із тем або перездати якусь тему, написавши підсумковий тест тощо).

Присутність всіх студентів на заліку – обов'язкова. У разі нез'явлення, набрані бали за результатами підсумкового модульного контролю не виставляються. У відомості підсумкового контролю знань студентів викладач робить запис «не з'явився».

VI. Шкала оцінювання

Оцінка знань здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою:

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перескладання)

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Барна справа і робота сомельє [Електронний ресурс]: лабораторний практикум. для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. / уклад Т. Є. Литвиненко, О. С. Пушка, Р. В., Матюшенко. К.: НУХТ, 2014. 107 с.

Лікero-горілчана промисловість. Терміни та визначення понять: ДСТУ 3297:95. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 20 с

Малюк Л. П. Кононенко Т. П. Полстяна Н. В. Організація роботи бармена : Навч. посібник. Х., 2002. 270 с.

Матюшенко, Р. В. Барна справа і робота сомельє : конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заочної форми навч. К. : НУХТ, 2014. 333 с.

Мялковський О.В. Барна справа : теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник. Київ : Кондор, 2017. 376 с.

Ощипок І. М., Пономарьова П. Х. Барна справа : навчальний посібник. Львів : «Магнолія 2006», 2016. 288 с.

Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2011. 395 с.

Сало Я. М. Організація роботи барів. Довідник бармена. Львів : Видавнича фірма «Афіша», 2009. 352 с

Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.