

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Навчально-науковий інститут харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Основи барної справи»
2021 року набору

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	Молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Рибаківа Світлана Сергіївна

старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-050-982-15-50
Електронна адреса	srybakova31@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/index.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та нових 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.
Тривалість	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен
Базові знання	Наявність відповідних знань з основ організації обслуговування в спеціалізованих підприємствах ресторанного господарства, раціональна організація праці в барах з метою отримання високої ефективності праці, складання асортименту продукції для різних типів барів, надання широкого спектру додаткових послуг, набуття професійної гнучкості та компетентності.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 02. Знати, розуміти: теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію, особливості функціонування РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів	ЗК 09. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 13. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 17. Знати, розуміти: теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію, особливості функціонування; володіти практичними навичками планування та реалізації типових виробничих завдань у барах. РН 18. Застосовувати теоретичні знання і практичні навички в галузі технології приготування напоїв для забезпечення ефективної сервісної й виробничо-технологічної діяльності барів.	процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 05. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК 06. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 «ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ»		
Тема 1. Особливості організації роботи барів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	На прикладі діючих закладів ресторанного господарства типу бар, що діють, проаналізувати особливості роботи враховуючи регіональний аспект.
Тема 2. Матеріально-технічне оснащення барів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	На прикладі діючого закладу ресторанного господарства типу бар, проаналізувати та описати матеріально-технічне оснащення барної стійки. Проаналізувати діючих постачальників ринку станом на 2021-2022 рр.
Тема 3. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання	Визначити організаційну структуру та перелік необхідного персоналу для повноцінної, безперервної роботи

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	діючого бару на території України, та співставити з існуючою.
Тема 4. Організація постачання у барі.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	В залежності від типу бару, підібрати асортимент продукції для реалізації споживачам закладу. Проаналізувати діючих постачальників ринку станом на 2021-2022 рр.
МОДУЛЬ 2 «МІЦНІ АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ-ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ»		
Тема 5. Міцні алкогольні напої на основі зерна та ячменю. Віскі. Горілка.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Відомі легенди походження міцних алкогольних напоїв на основі зерна та ячменю». На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме переважно алкогольні напої на основі зерна та ячменю реалізують, та яких країн.
Тема 6. Міцні алкогольні напої на основі рослин. Ром.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Відомі легенди походження міцних алкогольних напоїв на основі рослин». На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме переважно алкогольні напої на основі рослин реалізують, та яких країн.
Тема 7. Міцні алкогольні напої на основі винограду. Коньяк. Арманьяк. Бренді. Піско. Чача. Грапа та Марк	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Відомі легенди походження міцних алкогольних напоїв на основі винограду». На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме переважно алкогольні напої на основі винограду реалізують, та яких країн.
Тема 8. Характеристика та класифікація вин	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Конкурентні переваги вин різних країн світу». На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме вина реалізують, та яких країн

Інформаційні джерела

1. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Иванников И.Е. Барное дело. – М.:Академия, 2002.
3. Малюк Л.П. Организация работы бармена. Харьков, 2002.
4. Мясковскиц О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков. К.: Центр учебной литературы, 2005 – 306с.

5. Організація виробництва і обслуговування на закладах громадського харчування / В. Карпенко, А. Рогова, В. Шкарупа. - К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. - 248 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П'ятницької. - К.: Київ: Нац. торг.-екон. ун-т, 2005. - 632 с.
7. Організація роботи бармену: Навч. посібн. / Л. Малюк та ін. - Харків: вид-во ХДАТОГХ, 2002. - 214с.
8. Ростовський В. С, Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395 с.
9. О.Мялковський. Барна справа. Теорія і практика приготування змішаних напоїв. Підручник.- К.: Кондор, 2017. - 376 с.
10. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. Зигель и др. - Пер. с нем. Ю.О. Беша. -М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2002. - 288 с.
11. Ресторатор. Журнал. - К.: 2003 - 2020 pp.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4). Відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу практичних занять (4 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); тестування (4 балів); поточна модульна робота (4 балів)	30
Модуль 2 (теми 5-8). Відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу практичних занять (4 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); тестування (4 балів); поточна модульна робота (4 балів)	30
Поточне оцінювання	60
Екзамен	40
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни