



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Барна справа та організація роботи сомельє»

Ступінь вищої освіти - **Бакалавр**
 Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**
 Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**
 Рік навчання **3**, семестр **6**
 Форма навчання **денна**
 Кількість кредитів ЄКТС **5**
 Мова викладання **українська**

Лектор дисципліни

к.т.н., доцент **Попова Світлана Юріївна**

**Контактна інформація
лектора (e-mail)**

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Popova.svy@gmail.com, Popova.svy@nubip.edu.ua

**Сторінка дисципліни в
eLearn**

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Барна справа та організація роботи сомельє» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань в області організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів.

В основу вивчення курсу покладено формування базових знань з технології приготування гарячих, холодних напоїв та коктейлів, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання напоїв та коктейлів у закладах ресторанного господарства.

Серед основних розділів курсу детально досліджуються: торгово-виробнича структура барів та особливості організації роботи різних приміщень; загальні правила подачі страв та напоїв у барах різної спеціалізації; барна карта та правила її складання; техніка приготування напоїв; характеристика основних компонентів; групи змішаних напоїв та теорія їх будовання.

Завершується вивчення курсу у набутті знань та практичних навичок з приготування, подачі та реалізації напоїв у підприємствах ресторанного господарства.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 курс, 6 семестр				
Змістовий модуль 1. Барна справа				
Тема 1. Класифікація і характеристика барів	2/2	Знати історичні аспекти виникнення барів. Класифікацію барів за асортиментом, призначенням, рівнем комфортності, часом роботи тощо.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	5
Тема 2. Матеріально-технічна база барів	2/2	Знати структуру виробничої групи приміщень в барах за спеціалізацією та асортиментом продукції.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 3. Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів	2/2	Знати правила укладення договору з постачальником. Вміти розраховувати необхідну кількість і асортимент ресурсів з урахуванням попиту споживачів на різні групи посуду, інвентарю та обладнання.	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії	5
Тема 4. Характеристика барної карти	2/2	Знати характеристику барної карти	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5

Тема 5. Раціональна організація роботи барів	2/2	Знати аціональну організація роботи барів	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 6. Техніка роботи бармена	2/2	Знати техніку роботи бармена	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 7. Сучасні методи обслуговування в барі	2/2	Знати сучасні методи обслуговування в барі	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 8. Особливості роботи барів поза межами підприємства	2/2	Знати особливості роботи барів поза межами підприємства	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні	5
Тема 9. Характеристика та класифікація змішаних напоїв	2/2	Знати характеристику та класифікація змішаних напоїв	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 10. Особливості приготування змішаних напоїв	2/2	Знати особливості приготування змішаних напоїв	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5

Тема 11. Характеристика продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації	2/2	Знати характеристику продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Разом за модулем 1	22/22			55
Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє				
Тема 12. Правила роботи сомельє та складання винної карти	2/2	Знати правила роботи сомельє та складання винної карти	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 13. Класифікація і правила подачі вина	2/2	Знати класифікацію і правила подачі вина	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 14. Класифікація і правила подачі ігристих вин	2/2	Знати Класифікацію і правила подачі ігристих вин	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	2
Тема 15. Класифікація і правила подачі слабоалкогольних та міцних напоїв	2/2	Знати класифікацію і правила подачі слабоалкогольних та міцних напоїв	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	3

Разом за модулем 2	8/8			15
Всього за семестр	30/30			70
Екзамен				
Всього за курс	150 годин			

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ НАУКОВО-ДОСЛІДНИХ РОБІТ

Напрямок 1: «Правила складання барної карти»

Мета – закріплення компетенцій в області теорії і практики послідовності запису продукції в барах за різними ознаками.

Скласти барну карту відповідно до спеціалізації бару. Варіанти практичних завдань наведено в таблиці 1.

Таблиця 1. Варіанти практичних завдань

Варіант	Тип підприємства
1	Винний бар
2	Пивний бар
3	Снек-бар
4	Бар-мобіле
5	Офіс-бар
6	Паб-бар
7	Мілк-бар
8	Коктейль-бар
9	Лаунж-бар
10	Гриль-бар
11	Десертний бар
12	Кава-бар
13	Диско-бар
14	Таб-бар
15	Казино-бар
16	Танцювальний бар
17	Сервіс-бар
18	Коктейль-хол
19	Лоббі-бар
20	Пул-бар
21	Салатний бар
22	Вітамінний бар
23	Фруктовий бар
24	Фреш-бар
25	Смузи-бар
26	Хлібний бар
27	Суповий бар
28	Бар «Шампань»
29	Коньячний бар
30	Віскі-бар
31	Чайний бар
32	Фітнес-бар

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано