



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «БАРНА СПРАВА І 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 Ткаченко Любов Володимирівна

Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка дисципліни в
eLearn

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
lubashev28@gmail.com, ltkachenko@nubip.edu.ua
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ (до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Барна справа і 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 оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління технологічними процесами з виробництва та споживання вин, міцних алкогольних напоїв та коктейлів у закладах ресторанного господарства; формування базових знань з технології приготування гарячих, холодних напоїв та коктейлів.

Серед основних розділів курсу детально розглядаються: торгово-виробнича структура закладів ресторанного господарства та методи, особливості організації роботи бармена і сомельє; загальні правила підбору вин та напоїв у закладах ресторанного господарства різної спеціалізації; барна карта, винна карта та правила їх складання; техніка приготування змішаних напоїв; характеристика основних компонентів; групи змішаних напоїв та теорія їх будовання.

Набуті знання з дисципліни «Барна справа і організація роботи сомельє» формують у майбутнього фахівця з готельно-ресторанної справи вміння застосувати надбання світової цивілізації у сфері організації роботи бармена і сомельє у закладах готельно-ресторанного господарства для подальшої професійної діяльності.

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 05. Здатність працювати в команді

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Програмні результати навчання

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 24. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу в індустрії гостинності.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 курс, 6 семестр				
Модуль 1. Класифікація і характеристика барів, їх матеріально-технічна база				
Тема 1. Історія виникнення бару. 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	10
Тема 2. Торгово-виробнича структура барів та особливості організації різних приміщень. Організація постачання бару	2/2	Знати структуру виробничої групи приміщень в барах за спеціалізацією та асортиментом продукції. Знати правила укладення договору з постачальником. Вміти розраховувати необхідну кількість і асортимент ресурсів з урахуванням попиту споживачів на різні групи страв та виробів.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	10
Тема 3. Обладнання, меблі, посуд барів.	2/2	Знати та вміти підбирати	Виконання науково-дослідної	10

		геометричні форми барної стійки до інтер'єру. Розумітися на інвентарі, інструментах та барних аксесуарах. Вміти підбирати барний посуд в залежності від складових компонентів напоїв.	роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	
Тема 4. Організація роботи персоналу за барною стійкою. Організація робочого місця бармена	2/2	Знати кваліфікаційні вимоги до бармена та персоналу. Вміти організувати роботу бармена та бариста. Знати правила оформлення вітрини бару й раціональне використання робочої зони бармена. Зонування робочого місця бармена.	Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	15
Тема 5. Барна карта та правила її складання Організація обслуговування споживачів. Загальні правила подачі страв та напоїв у барах різної спеціалізації	2/2	Знати послідовність запису продукції в барних картах за різними ознаками: за сировинною основою, за температурою подачі, за смаковими якістьми, за вмістом алкоголю тощо. Знати та розуміти основні принципи успішного обслуговування. Знати правила подачі різних груп страв та напоїв за встановленою чергою подання у відповідному посуді.	Робота з барними картами різних закладів. Складання барної карти за інд. завданням. Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	15
Тема 6. Історичні аспекти виникнення змішаних напоїв. Класифікація		Знати класифікацію змішаних напоїв: згідно з міцністю; за температурою	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу,	15

змішаних напоїв. Групи змішаних напоїв та теорія їх будування		подачі; залежно від послідовності споживання напоєм й за призначенням; за вмістом газу; за вмістом алкоголю; за вмістом цукру тощо.	Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	
Тема 7. Техніка приготування напоїв. Характеристика основних компонентів. Групи змішаних напоїв та теорія їх будування		Знати техніку приготування щаруватих змішаних напоїв, емульгаторних змішаних напоїв, тонізуючих і прохолодних напоїв. Знати основні групи змішаних напоїв. Прийоми приготування змішаних напоїв: прямо в келиху, у барній склянці, в шейкері, міксері.	Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	15
Тема 8. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв з чаю. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв з кави.		Знати історичні шляхи виробництва чаю, технологічні аспекти виробництва чаю, характеристику видів чаю, правила подачі та реалізації напоїв з чаю. Знати історичні шляхи виробництва кави, технологічні аспекти виробництва кави, характеристику видів кави, правила подачі та реалізації напоїв з кави.	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	10
Разом за модулем 1	16/16			100
Модуль 2. Організація роботи сомельє				

Тема 9. Професія сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Роль сомельє у обслуговуванні споживачів.	2/2	Знати правила, основні методи та форми роботи сомельє	Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	15
Тема 10. Матеріально-технічне оснащення роботи сомельє. Асортимент скляного посуду для вина та інших алкогольних напоїв.	2/2	Знати матеріально-технічне оснащення роботи сомельє та асортимент скляного посуду для вина та інших алкогольних напоїв.	Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	15
Тема 11 Принципи формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства. Правила складання та оформлення винної карти.	2/2	Знати принципи формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства., а також правила складання та оформлення винної карти.	Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	20
Тема 12. Відомі вина країн виробників Старого і Нового світу.	4/4	Знати відомі вина країн виробників Старого світу (Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Грузія) і Нового світу (Чілі. Аргентина, Нова Зеландія, ЮАР).	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	20
Тема13. Основи дегустації вина та особливості подачі.	2/2	Знати особливості дегустації та подачі вина.	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії	15

Тема 14. Основні принципи еногастрономії. Винний туризм.	2/2	Знати основні принципи еногастрономії.та вміти правильно підбирати до страв вина	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії	15
Разом за модулем 2	14/14			100
Всього за семестр	30/30			200
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