



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Барна справа та організація роботи сомельє»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 242– «Туризм і рекреація»
Освітня програма «Туризм»
Рік навчання 4, семестр 7
Форма здобуття вищої освіти денна
Кількість кредитів ЄКТС 5
Мова викладання українська

Лектор навчальної
дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України

Сердюк Марина Єгорівна

професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
maryna.serdiuk@nubip.edu.ua

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4678>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Барна справа і організація роботи сомельє» відноситься до циклу вибірових компонент ОПП за спеціальністю, та має за мету формування у здобувачів вищої освіти знань і умінь щодо організації роботи та обслуговування у барах відповідно до їх типу та класу, а також із наукових основ класифікації, зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена і сомельє. Завданням вивчення дисципліни є набуття комплексних знань щодо організації обслуговування споживачів в барах різного класу з урахуванням сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності, а також вимог до матеріально-технічного забезпечення барів, ролі інформаційних та інноваційних технологій в процесі організації роботи барів. В результаті вивчення дисципліни, студент повинен знати: організацію роботи барів різних типів і класів, матеріально-технічне наповнення процесів виробництва барної продукції, організації обслуговування споживачів в барі; коло обов'язків та правила роботи бармена; основи міксології; асортимент посуду та інвентарю для роботи з алкогольними та безалкогольними напоями; правила складання барної карти, карти напоїв, коктейльної карти; умови зберігання вин та іншої продукції в барі; ведення нормативної документації барів і порядок її використання; історію існування виноробства; асортимент і характеристики та осоловості виробництва різних видів алкогольних напоїв і вин; залежність якості вин від властивостей і якості сортів винограду. Вміти: використовувати теоретичні знання при організації роботи барів; обслуговувати споживачів у барах різних типів; вирішувати організаційні, економічні, технічні, соціально-психологічні проблеми, які виникають у результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах.

КОМПЕТЕНТНОСТІ ОП

- **інтегральна компетентність (ІК):** Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи екологічних та туризмознавчих наук, з урахуванням принципів збалансованого природокористування, в тому числі на природоохоронних територіях та у сільській місцевості.
- **загальні компетентності (ЗК):**
 - K02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя
 - K03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо
 - K10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
 - K12. Навички міжособистісної взаємодії
 - K14. Здатність працювати в команді та автономно
 - K15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності
 - K16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
 - K26. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу
 - K28. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці
- **Програмні результати навчання (ПРН):**
 - ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.
 - ПР09. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
 - ПР16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
 - ПР17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.
 - ПР21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
7 семестр				
Змістовий модуль 1. . «Барна справа»				

Тема 1. Класифікація і характеристика барів	2/2	Знати предмет і зміст курсу, історію виникнення і розвиток барів. Розуміти класифікація барів та їх характеристики	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 1 «Класифікація і характеристика барів». Опитування, дискусії.	5
Тема 2. Матеріально технічна база барів	2/2	Знати загальну характеристику матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства типу бар, структуру приміщень бару. , характеристику приміщень для споживачів, характеристику торгових приміщень, характеристику виробничих та складських приміщень. Вміти організовувати постачання в барах	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 2 «Структура приміщень бару» Опитування, дискусії, доповіді	5
Тема 3. Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів	2/2	Знати основну характеристику барного посуду, основну характеристику барного інвентарю та інструментів, меблів та основного обладнання барів.	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 3 «Основна характеристика барного посуду» Опитування, доповіді, дискусії. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 4-5. Рациональна організація роботи барів. Вимоги до персоналу	4/4	Знати обов'язки бармена та вимоги до його роботи, обов'язки офіціантів та вимоги до їх роботи, обов'язки бариста та барбека та вимоги до їх роботи, організацію роботи бармена. Вміти підготувати бар до роботи. Знати нові	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 4 «Основна характеристика барного інвентарю, інструментів, меблів та основного обладнання» Опитування, дискусії, доповіді. Виконати	10

		технології та форми обслуговування відвідувачів у барах, алгоритм виконання замовлення в барі, заключні етапи обслуговування в барі, порядок та форми розрахунків.	практичну роботу 5 «Вимоги до обслуговуючого персоналу барів». Опитування, доповіді, дискусії	
Тема 6. Порядок складання меню та карт барів	2/2	Знати основні етапи складання меню та карт напоїв бара, рекомендації щодо подавання алкогольних напоїв у барі, способи подавання десертів та гарячих напоїв, подачі легких закусок до коктейлів. Вміти проводити автоматизований відпуск страв і напоїв у ресторанах і барах	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 6 «Організація роботи барменів»	5
Тема 7-8. Класифікація та характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв у барах	4/4	Знати класифікацію напоїв, особливості коньяків, кашаси, джину, мескалю, текили, абсента, бальзамів та біттерів, лікерів, кремів, пива.	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 7 «Порядок складання меню та карт барів» Виконати практичну роботу 8 «Класифікація базових алкогольних напоїв»	10
Тема 9. Класифікація та методи приготування змішаних напоїв та коктейлів	2/2	Знати загальні відомості про змішані напої, методи приготування змішаних напоїв, характеристику супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв, сервіровку та оформлення змішаних напоїв, характеристику основних груп	Опрацювати теоретичні питання Виконати практичну роботу 9 «Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв»	5

		змішаних напоїв, технологію змішаних напоїв на основі чаю та кави.		
Змістовий модуль 2. «Організація роботи сомельє»				
Тема 10. Організація роботи сомельє	4/4	Знати особливості роботи сомельє. Мати уяву про кваліфікаційні вимоги до сомельє, обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.	Опрацювати теоретичні питання Виконати практичну роботу 10 «Технологія приготування коктейлів» Опитування, доповіді, дискусії	5
Тема 11. Організація роботи по формуванню винного асортименту барів	4/4	Знати шляхи формування винного асортименту барів; Розуміти роль еногастрономії в формуванні винного асортименту барів, вміти скласти винну карту, знати правила складання та оформлення	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 11 «Культура подавання та споживання вин» Опитування, доповіді, дискусії	5
Тема 12-13 . Класифікація, характеристика, технологія виготовлення вин	4/4	Знати природу впливу зовнішнього середовища на смакові властивості винограду та якість продукції, залежність якості вин від властивостей і якості сортів винограду, класифікацію вин, технологічні аспекти виноградних вин, процес становлення вина, характеристику спеціальних типів вин, класифікацію шампанського та ігристих вин. Вміти проводити декантацію вин, виконувати подачу вин	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 12-13 «Технологія виробництва та розрахунки спеціальних типів вин» Опитування, доповіді, дискусії	10
Всього за семестр				70

Екзамен				30
Всього за курс	100 годин			

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	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).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні творчі завдання, презентації, реферативні повідомлення повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та джерела.
Політика щодо відвідування:	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 СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, 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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна

1. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручник. Київ: Центр навчальної літератури. 2019. 395 с.
2. Барна справа та організація роботи сомельє: Навчальний посібник / О.С. Пушка, Р.В. Матюшенко, В.В. Цирульнікова, Т.А.Сильчук, Л.О Шаран, Т.І. Іщенко, О.В Коваль, О.В. Собін. Київ: Інкос, 2021. 434 с.
3. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа. Навчальний посібник. Львів: «Магнолія-2006», 2021. 228 с.
4. Майкова С.Ю., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. Київ: Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. 124 с.
5. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб. Київ: «Каравела», 2022.164 с.
6. Книга бармена. Основи приготування коктейлів / Моргенталь Джеффри. Львів: Видавництво Старого Лева. 2021. 288 с.

Допоміжна

7. Матюшенко Р. В. Барна справа та організація роботи сомел'є [Електронний ресурс] : курс лекцій для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / Р. В. Матюшенко ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 179 с.

8. Managing Wine Quality. Volume 1 : Viticulture and Wine Quality / edited by A. G. Reynolds. 2nd Edition. Cambridge : Elsevier Science & Technology, 2022. 805 p.
9. Ronald S.. Wine Science. Principles and Applications. 5th Edition. London; Cambridge : Elsevier Inc., 2020. 1014 p.
10. Alcoholic Beverages. Volume 7: The Science of Beverages / edited by A. M. Grumezescu, A. M. Holban. 1st Edition. Royston Road; Cambridge; Kidlington: Elsevier; Woodhead Publishing, 2019. 549 p.
11. Harrison, J., Ridley N. The World Atlas of Gin. Explore the Gins of more than 50 countries. Mitchell Beazley, 2019. 256 p. Part 1. Gin: A well-travelled spirit. Part 2. World of Gin.
12. Goode J. Wine Science. The Application of Science in wine - from Vine to Glass. Mitchell Beazley, 2021. 224 p.
13. Пакетт М., Геммек Д. Wine Folly. Усе, що треба знати про вино : практ. путівник по винах. пер. з англ. О. Горби. Львів : Вид-во Старого Лева, 2021. 240 с.