

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКІ  
«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»**

2021-2022 навчального року

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність, для якої читається ця дисципліна як обов'язкова	-
Галузь знань	-
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

**Рибакова 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	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/index.php">http://www.grks.puet.edu.ua/index.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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.
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та візні, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	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: залік (ПМК)
<b>Базові знання</b>	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.
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

<b>Універсальні програмні результати навчання</b>	<b>Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Знати, розуміти: теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію, особливості функціонування.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</li> <li>Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</li> </ul>

<b>Універсальні програмні результати навчання</b>	<b>Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>МОДУЛЬ 1 «ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ»</b>		
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 в залежності від країни.
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.
Тема 3. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Визначити організаційну структуру та перелік необхідного персоналу для повноцінної, безперервної роботи 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
<b>МОДУЛЬ 2 «МІЦНІ АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ-ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ»</b>		
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.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання	Підготувати доповіді на теми: «Відомі легенди походження міцних алкогольних напоїв на основі

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Коньяк. Арманьяк. Бренді. Піско. Чача. Грапа та Марк	навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	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. Мялковскиц 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. Ресторанная жизнь. Журнал. - Днепропетровск. 2001 - 2020 рр.
10. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов й начинающих / С. Зигель й др. - Пер. с нем. Ю.О. Беша. -М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2002. - 288 с.
11. Ресторатор. Журнал. - К.: 2003 - 2020 рр.

#### 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

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи						Кількість балів
	Відвідування	Захист виконаного домашнього завдання	Обговорення матеріалу заняття	Виконання навчальних завдань	Завдання самостійної роботи	Тестування	
<b>Модуль 1</b>							
ТЕМА 1	0,5	2,5	1	1,5	1	1	7,5
ТЕМА 2	0,5	2,5	1	1,5	1	1	7,5
ТЕМА 3	0,5	2,5	1	1,5	1	1	7,5
ТЕМА 4	0,5	2,5	1	1,5	1	1	7,5
<b>МКР 2</b>							<b>20</b>
<b>Модуль 2</b>							
ТЕМА 5	0,5	2,5	1	1,5	1	1	7,5
ТЕМА 6	0,5	2,5	1	1,5	1	1	7,5
ТЕМА 7	0,5	2,5	1	1,5	1	1	7,5
ТЕМА 8	0,5	2,5	1	1,5	1	1	7,5
<b>МКР 2</b>							<b>20</b>
<b>Разом</b>							<b>100</b>

### 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