

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Основи барної справи»

2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	
Спеціальність	
Галузь знань	
Ступінь вищої освіти	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	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми навчання: лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Методи навчання: Лекції (пояснювально-ілюстративні, дискусії); практичні заняття (дискусія, творчі вправи, ділова гра); самостійна аудиторна робота (виконання робіт репродуктивного, дедуктивного та творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (проблемно-пошукові)
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: залік (ПМК)
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
• Знати, розуміти: теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію,	• Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>особливості функціонування</p> <ul style="list-style-type: none"> • Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. • Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. • Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. • Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. • Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати 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 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. 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

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		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. Архіпов В.В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В.В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навчальної літератури, 2018. - 382 с.
2. Мялковскиц О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков. К.: Центр учебной литературы, 2005 – 306с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П'ятницької. - К.: Київ: Нац. торг.-екон. ун-т, 2005. - 632 с.
4. Організація роботи бармену: Навч. посібн. / Л. Малюк та ін. - Харків: вид-во ХДАТОГХ, 2002. - 214с.
5. Ощипок І.М. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл]/ І.М.Ощипок, П.Х. Пономарьов - Львів: «Магнолія 2006», 2016. – 288с.
6. Паска М.З. Організація барної справи: конспект лекцій. Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» / Паска М.З., 2019. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24354/1/конспект%20лекцій%20Організація%20барної%20справи.pdf>
7. Ростовський В. С, Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395 с.
8. Ресторатор. Журнал. - К.: 2003 - 2022 рр.

9. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа [Текст] : довідник офіціанта /Я. М. Сало. — Львів : Афіша, 2010. — 304 с.
10. Барний інвентар. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://ogoshop.com.ua/ru/barniy-inventar/>
11. Торгова марка DSTO. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://dsto.com.ua/ua/article/stanciya-barmeta-vajnost-komponovki-rabochego-mesta-barista>

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: студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf); 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/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_2020.pdf

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)	50
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)	50
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