

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Навчально-науковий інститут харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

**«Барна справа та організація роботи сомельє»
2020 року набору**

Курс та семестр вивчення	3 курс, 5 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	Бакалавр, молодший 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	Формування теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, формування теоретичних та практичних навиків, принципів та методів роботи сомельє. Ознайомлення студента з основними вимогами до трендових професій у ресторанному бізнесі, специфіку роботи: сомельє, вітольє, фумельє, капер, бариста, tea-tester, міксолог, cheese-tester
Тривалість	4 кредити ЕКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
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: екзамен
Базові знання	Здобувачі вищої освіти отримують теоретичні знання і практичні навички, які необхідні в галузі технології приготування напоїв для забезпечення ефективної сервісної й виробничо-технологічної діяльності, знання видів обладнання, інвентарю, посуду, які використовуються в барах різних видів для приготування змішаних напоїв та продукції в спеціалізованих закладах; якість обладнання, інвентарю, посуду виступає значною питомою вагою в належній організації обслуговування і задоволення попиту споживачів на продукцію та послуги відповідного закладу ресторанного господарства, основних трендових напрямів роботи сомельє
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організувати процес обслуговування	ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 31 Здатність до формування знань і практичних умінь та навичок, планування і реалізації виробничих завдань у барах. Способи управління технологічними процесами щодо випуску високоякісної барної продукції, основні форми організації виробництва обслуговування, функціонування різних типів барів.</p>	<p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 «БАРНА СПРАВА»		
<p>Тема 1. Коктейлі. Правила та методи приготування змішаних напоїв..</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: «Історія походження найвідоміших коктейлів світу» Скласти коктейльну карту для коктейль-бару, з описом методів та привал приготування змішаних напоїв. Відповідно до індивідуального завдання студента, підібрати обладнання, посуд та інвентар для коктейль бару.</p>
<p>Тема 2. Характеристика ігрових барів, снєк-барів, аперитив-барів.</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Підготувати реферат на тему «Розвиток ігрових барів на території України»; «Розвиток снєк-барів в Україні». Проаналізувати діяльність ігрових, снєк-барів та аперитив –барів, що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.</p>
<p>Тема 3. Міксолог - майстер 3 приготування змішаних коктейлів. Характеристика коктейль-барів. Лобі-бар.</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: «Міксологія – основа роботи барів». Проаналізувати діяльність коктейль-барів, що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.</p>
<p>Тема 4. Фумельє та Вітольє – мистецтво поєднання сигар та напоїв. Характеристика гриль –бару.</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: «Історичні фумельє світу». Проаналізувати діяльність гриль барів, що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		базу.
МОДУЛЬ 2 «ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СМЕЛЬЄ»		
Тема 5. Сомельє-консультант у світі вина. Винний бар.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Відомі сомельє світу». Проаналізувати діяльність винних барів, що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.
Тема 6. Пивний бар. Пивні садки. Cheese-tester – майстер у світі сирів та напоїв до них.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Cheese-tester - перспективи професії у ресторанному бізнесі». Проаналізувати діяльність пивних барів, що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.
Тема 7. Бариста – кавовий майстер. Десерт-бар.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Бариста – основні тренди даної професії». Приготувати каву за допомогою техніки лате-арт, зробити фото. Мінімум 3 фото. Проаналізувати діяльність десерт-барів, що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.
Тема 8. Tea-tester – консультант у світі чаю.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Tea-tester – актуальність професії у ресторанному бізнесі». Організувати чайну церемонію, надати відео проведення заходу.

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. Мялковский 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 и 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	
Модуль 1							
ТЕМА 1	0,5	2	1	1	1	1	6,5
ТЕМА 2	0,5	2	1	1	1	1	6,5
ТЕМА 3	0,5	2	1	1	1	1	6,5
ТЕМА 4	0,5	2	1	1	1	1	6,5
МКР 2							4
Модуль 2							
ТЕМА 5	0,5	2	1	1	1	1	6,5
ТЕМА 6	0,5	2	1	1	1	1	6,5
ТЕМА 7	0,5		1	1	1	1	6,5
ТЕМА 8	0,5		1	1	1	1	6,5
МКР 2							4
Разом							60
Підсумковий контроль (Екзамен)							40
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