

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Барна справа та організація роботи сомельє»

2023-2024 навчальний рік

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

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	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	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: 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
--------------------------------------	---

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>ПР 10 Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 31. Використовувати набуті знання класифікації вин та технології їх виробництва для вирішення практичних завдань та запровадження інноваційних технологій обслуговування споживачів.</p> <p>РН 34. Знати, розуміти: теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію, особливості функціонування.</p> <p>РН 35. Використовувати набуті знання класифікації вин та технології їх виробництва для вирішення практичних завдань та запровадження інноваційних технологій обслуговування споживачів.</p>	<p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 23 Здатність засвоювати знання особливостей роботи сомельє та інших трендових професій, професійні обов'язки та їх інтереси.</p> <p>СК 26. Здатність класифікувати вина та технології їх виробництва для вирішення практичних завдань та запровадження інноваційних технологій обслуговування споживачів.</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 «БАРНА СПРАВА»		
<p>Тема 1. Загальна модель виробничо-торгового процесу.</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. Загальна модель виробничо-торгового процесу молочних 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 аперитив-барів на території України»; «Розвиток снєк-барів в Україні». Проаналізувати діяльність снєк-барів та аперитив –барів, що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.</p>
<p>Тема 3. Загальна модель виробничо-торгового процесу лоббі-бару, гриль-бару, пивного бару.</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Підготувати реферат на тему «Розвиток лоббі-барів на території України»; «Розвиток гриль-барів в Україні». Проаналізувати діяльність лоббі-барів та гриль –барів, пивного бару що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 4. Загальна модель виробничо-торгового процесу: Винний бар; Десерт-бар.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Підготувати реферат на тему «Розвиток винних барів на території України»; «Розвиток десерт-барів в Україні». Проаналізувати діяльність аинних-барів та десерт –барів що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.
МОДУЛЬ 2 «ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СМЕЛЬЄ»		
Тема 5. Фумельє та Вітольє – мистецтво поєднання сигар та напоїв	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Історичні фумельє світу». Проаналізувати діяльність гриль барів, що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.
Тема 6. Сомельє – консультант у світі вина	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 7. Бариста – кавовий майстер.	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. Барна справа: підручник./ Мялковський О. В. — К.: Кондор, 2017. — 376 с.
2. Новічкова Т. П.; Новічков В. К.; Асауленко Н. В. Послуга сомельє та його різновиди в закладах ресторанного господарства. 2021. – С. 592-595.
3. Ощипок І.М. Барна справа: навчальний посібник[для студ. вищ. навч. закл]/ І.М.Ощипок, П.Х. Пономарьов - Львів: «Магнолія 2006», 2016. – 288с.

4. Рибаківа С. Міронов Д. Розвиток барної справи на території України, перспективи та значення. *І Міжнародної науково-практичної дистанційної конференції. Innovations and Prospects in Modern Science* Яка, Стокгольм, Швеція, 15-17 січня 2023 р.
5. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовщина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х.: Світ книг, 2020. – 288 с.
6. Bar and Restaurant Service: Providing Customization and Bespoke Service / V. Madler. – Independently Published, 2021. – 138 p.
7. Food and Beverage Service / J. Cousins, S. Weekes. – 10th ed. – Hachette UK, 2020. – 432 p
8. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
9. Типи кавових машин [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>
10. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- **Політика щодо термінів виконання, перекладання завдань поточного контролю; допуску до підсумкового контролю:** усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перекладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf. Дострокова задача підсумкового контролю – згідно ДПСЯ М- 9-8.1-211-54-19 «Порядок надання студенту дозволу на дострову задачу заліково-екзаменаційної сесії» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_nadannya_dozvolu_na_dostrokovu_ekz_sesiyu.pdf).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** відповідно до «Положення про запобігання випадкам академічного плагіату» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf) під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності.
- **Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно на платформі Moodle.
- **Політика визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти:** http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultatuv_neformalnoyi_osvity_0.pdf. Графічне подання інформації щодо політики визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>.

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4). Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичних занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота	30

Модуль 2. Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичних занять; виконання навчальних завдань; тестування ; поточна модульна робота	30
Поточне оцінювання	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