СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«БАРНА СПРАВА»

Ступінь освіти: фаховий молодший бакалавр
Галузь знань : J Транспорт та послуги
Спеціальність : **J2** Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Рік підготовки : 2 , **семестр** -2
Форма підсумкового контролю: залік
Вид дисципліни : вибіркова
Мова викладання: українська

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи
http://www.ltklntu.org.ua



Викладач: Корх Альона Сергіївна
викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії

Персональна сторінка
https://www.blogger.com/blog/posts
E-mail:1korhaliona1974@gmail.com

1. Анотація до курсу

Зміст курсу «Барна справа» обумовлює вивчення організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності менеджера барної справи в Україні у сучасних умовах та з роботою бармена у спеціалізованих барах.

Формування в студента сучасних теоретичних основ та практичних навичок щодо вивчення торгово-економічної діяльності сучасних барів, їх організаційну структуру та обслуговування споживачів у барах, ознайомлення з компонентами, які використовуються для приготування змішаних напоїв і коктейлів; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

Це обумовлює необхідність введення у навчання дисципліни «Барна справа»

2. Мета та завдання курсу

Метою вивчення дисципліни «Барна справа» : формування у студентів рівня знань і умінь при організації роботи і обслуговування у барах, а також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена і сомельє; ознайомлення з організаційною структурою ресторанного господарства в країні та місцевих умовах; розуміння економічних завдань, які виникають у сучасних умовах ринкової конкуренції; знання технічного оснащення барів, правил експлуатації встановленого обладнання; володіння прийомами технології приготування напоїв і коктейлів, які входять до асортименту бару; засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають в результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах; знання культури вживання основних базових алкогольних напоїв та виробів з них

Завдання курсу:

– теоретична та практична підготовка фахівців з питань 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.

– набуваюття навиків організації обслуговування споживачів у різних типів барах;

– вивчати досягнення досвіду вітчизняних та закордонних підприємств.

Результатом вивчення навчальної дисципліни «Барна справа» для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» є формування комплексу компетентностей:

загальні компетентності :

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

спеціальні компетентності:

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства

в сфері готельного та ресторанного господарства.

СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

3. Вимоги до знань і вмінь

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Знати: – типи закладів ресторанного господарства та їх характеристику;

– особливості організації та функціонування барів

– матеріально - технічне забезпечення бару;– організацію роботи бармена;

– організацію обслуговування споживачів;

– асортимент та характеристику алкогольних та безалкогольних напоїв;

– загальні відомості про приготування та подання напоїв;

– приготування основних видів напоїв.

Вміти:

– зустріти гостя;

– надати консультацію у виборі меню;

– прийом попереднього замовлення;

– робота із гостем, налагодження контакту з відвідувачем;

– вирішення конфліктних ситуацій;

– планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання ;

– організувати високий рівень обслуговування споживачів;

– приготувати різні види напоїв;

– забезпечити ефективне використання техніки, матеріальних та трудових ресурсів;

– організувати робочі місця для різних типів барів.

4. Структура курсу. Обсяг вивчення дисципліни «Барна справа»

№ з/п	Вид навчальної роботи	К -сть годин	Примітка
1	Лекції (год.)	28	
2	Практичні заняття (год.)	14	
3	Семінарські заняття (год.)	6	
4	Самостійна робота (год.)	42	
	ВСЬОГО	90	

4.1. Програма курсу

ЛЕКЦІЇ

Розділ 1. Діяльність барів у сучасних умовах

Тема 1.1. Класифікація та характеристика різних типів барів.

Тема 1.2. Матеріально-технічне забезпечення барів.

Тема 1.3. Організація праці обслуговуючого персоналу.

Розділ 2. Міксологія – наука про змішування напоїв

Тема 2.1. Основи міксології.

Тема 2.2. Технологія приготування фізів, фліпів, крюшонів та багатошарових коктейлів.

Тема 2.3. Технологія приготування гарячих коктейлів: пуншів, грогів та глінтвейнів.

Тема 2.4. Карта вин ресторану. Правила складання.

Розділ 3. Технологічні особливості діяльності гриль-, десертних, молочних та вітамінних барів

Тема 3.1. Торгівельно-виробнича діяльність гриль-барів.

Тема 3.2. Десертні бари: характеристика, особливості роботи.

Тема 3.3. Технологія приготування продукії десертного бару.

Тема 3.4. Організація роботи вітамінних та молочних барів.

Тема 3.5. Технологія приготування вітамінних напоїв, молочних та вершкових коктейлів та щербетів.

ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

Практичне заняття 1. Особливості організації і функціонування барів.

Практичне заняття2. Технологія приготування гарячих коктейлів: пуншів, грогів та глінтвейнів.

Практичне заняття 3 Організація роботи сомельє.

Практичне заняття 4. Особливості складання винної карти.

Практичне заняття 5. Технологія приготування гарячих коктейлів: пуншів, грогів та глінтвейнів

Практичне заняття 6. Технологія приготування продукії десертного бару.

Практичне заняття 7. Технологія приготування вітамінних напоїв, молочних та вершкових коктейлів та щербетів.

СЕМІНАРСЬКІ ЗАНЯТТЯ

Семінарське заняття 1 Діяльність барів у сучасних умовах.

Семінарське заняття 2. Міксологія – наука про змішування напоїв.

Семінарське заняття 3. Технологічні особливості діяльності гриль-, десертних, молочних та вітамінних барів

5. Технічне обладнання та/або програмне забезпечення

Технічні засоби навчання.

Дистанційна платформа https://www.blogger.com/blog/posts. https://drive.google.com/drive/folders/11WjJdmXnbMYLGiquiZuQDjFDDBkNQrM. Moodle

http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b3%d0%be%d1%82%d0%b5%d0%bb%d1%8c%d0%bd%d0%be%d1%80%d0%b5%d1%81%d1%82%d0%be%d1%80%d0%b0%d0%bd%d0%bd%d0%b0-%d1%81%d0%bf%d1%80%d0%b0%d0%b2%d0%b0/

6. Система оцінювання та вимоги

Завдання студентів оцінюється з теоретичної підготовки за такими критеріями:

«відмінно» - студент міцно засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

«добре» - студент добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного;

«задовільно» - студент в основному опанував теоретичними знаннями навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають непевність або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов’язувати їх із майбутньою діяльністю;

«незадовільно» - студент не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутнє наукове мислення, практичні навички не сформовані

7. Підсумковий контроль

Форма контролю – залік. Залік проводиться на окремому занятті відповідно до розкладу після останнього лабораторного (практичного, семінарського) занятт . У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає залік за всією програмою. У випадку незадовільної підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг студент може дібрати бали, виконавши певний вид робіт (наприклад, здати одну із тем або перездати якусь тему, написавши підсумковий тест тощо). Присутність всіх студентів на заліку – обов'язкова.

8. Політика курсу

8.1. Політика щодо академічної доброчесності

Активна участь здобувачів на практичних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання семінарський /ПР, самостійної роботи, заохочення здобувачів до дослідної та проєктної роботи.

Усі учасники освітнього процесу зобов'язані дотримуватися норм Закону України «Про академічну доброчесність».

Самостійність: Письмові, розрахункові та практичні роботи виконуються студентами виключно самостійно.

Джерела та цитування: Будь-яке використання чужих ідей, текстів чи результатів обов'язково супроводжується правильним посиланням на першоджерело.

Використання ШІ: Застосування штучного інтелекту (ChatGPT тощо) дозволене лише як допоміжний інструмент. Студент зобов'язаний зазначити у роботі назву програми та спосіб її використання. Подання згенерованого тексту як власного є порушенням.

Заборонені дії: Плагіат, самоплагіат, списування, використання шпаргалок чи технічних засобів під час оцінювання, а також виконання завдань на замовлення (або за інших осіб).

Наслідки порушень: Виявлення недоброчесності веде до анулювання оцінки за роботу без права перескладання, або до повторного проходження оцінювання. Системні порушення передаються на розгляд Комісії з академічної доброчесності коледжу.

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань екзамену в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, Google Meet, Viber, Moodle тощо).

8.2.Комунікаційна політика

Здобувачі освіти повинні мати активовану пошту коледжу.

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на електронну пошту коледжу.

8.3.Політика щодо перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу заступника директора з НР коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

8.4.Політика щодо оскарження оцінювання

Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може опротестувати виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

8.5.Відвідування занять

Для здобувачів освіти денної форми відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в заходах коледжу, академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту.

За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням з керівником курсу.

9.Список рекомендованої літератури

9.1.Основна

1. Ощипок І. М., Пономарьова П.Х. Барна справа: навчальний посібник [для студ.вищ. навч. закл.]. Львів: «Магнолія 2006», 2016. 288 с.
2. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник. – К.: ЦУМ, 2011. – 584 с.
3. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
4. Малюк Л.П. Організація роботи бармена. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В.Повстяна, А.І. Усіна. – Х.: Стандартизація, сертифікація якість, 2012. - 214 с.
5. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч пос. –Д.: Дон ДУЄТ, 2013.-70с.

9.2.Інтернет-ресурси:

1. www. cislink. com (інформація про нові надходження на ринку алкогольних напоїв)
2. http.gildia.virtualave.net (сайт гільдії барменів)
3. di/torgovoeobor./site/index.htm (інформація про обладнання барів)
4. www.barclass.ru (сайт "Барменської асоціації ")

5..http://www.ltklntu.org.ua/%d0%be%d0%bf%d1%96%d1%80%d0%bc%d0%b0%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%96%d0%b0%d0%bb%d1%96%d0%b2/
6. https://www.blogger.com/blog/posts.