

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БАРНА СПРАВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 5 від 26.11. 2019 р.

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Анотація до курсу
3. Мета та цілі курсу
4. Результати навчання
5. Організація навчання курсу
6. Система оцінювання курсу
7. Політика курсу
8. Рекомендована література

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Барна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Викладач (-і)	Доц. Загнибіда Раїса Павлівна
Контактний телефон викладача	+38096 74 535 95
E-mail викладача	Raya_dm@ukr.net
Формат дисципліни	Аудиторне вивчення, самостійна робота студентів з елементами дистанційного навчання
Обсяг дисципліни	3 кредитів ЄКТС – 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807
Консультації	Вівторок, середа – 15-00–17-00 год.
2. Анотація до курсу	
<p>У нових умовах господарювання, великою конкуренцією на ринку до вищих учбових закладів висувають вимоги до рівня підготовки спеціалістів вищої кваліфікації у галузі готельно-ресторанного господарства. Спеціаліст, згідно з вимогами освітньо - кваліфікаційної характеристики, на основі отриманих теоретичних знань і практичних навиків повинен стати професійним організатором роботи трудового колективу і керувати ним. В процесі виконання своїх функцій він повинен приймати організаційні, господарські і управлінські рішення, метою яких є досягнення рентабельної роботи закладу ресторанного господарства в умовах високої конкуренції.</p> <p>Навчальний матеріал курсу «Барна справа» систематизовано по організації роботи барів за кордоном та в Україні. Висвітлено питання розвитку барної справи від часів заснування до сьогодення. Матеріал лекцій подано відповідно навчальної програми.</p> <p>Предметом вивчення:</p> <p>Предметом дисципліни «Барна справа» є вивчення організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності менеджера барної справи в Україні в сучасних умовах та з роботою бармена у спеціалізованих барах.</p>	
3. Мета та цілі курсу	
<p>Метою вивчення дисципліни «Барна справа» є 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, а також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних основних підходів, принципів і методів роботи бармена. Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах.</p> <p>Для досягнення поставленої мети необхідно здійснити такі завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	

- набувають навиків організації обслуговування споживачів у різних типів барах;
- вивчати досягнення досвіду вітчизняних та закордонних підприємств;
- підбирати асортимент, обладнання, інвентар для різних типів барів.

4. Результати навчання (компетентності)

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;
- підібрати асортимент закусок та кулінарних виробів для спеціалізованих підприємств.

5. Організація навчання курсу

Обсяг курсу

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	16
лабораторні заняття	24
самостійна робота	50

Ознаки курсу

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / Вибірковий
II / УІІІ	Готельно- ресторанна справа	IУ	Вибірковий

ТЕМАТИКА КУРСУ

Тема	Лекції			Семінарські (практичні, лабораторні)			Вага оцінки	Термін виконання
	Форма заняття	План	Завдання, год.	Форма заняття	План	Завдання, год.		
Тема 1. Особливості організації роботи барів	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет, мета та основні завдання вивчення курсу. 2. Історія виникнення барів. 3. Поняття бару та особливості їх розміщення. 4. Класифікація барів за критеріями. 5. Правове забезпечення діяльності бару. 6. Психологічні аспекти роботи бару. 	2	Лабораторне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття бару. 2. Характеристика різних типів бару. 3. Психологічні аспекти роботи бару. 4. Призначення, правила оформлення і види меню. Карти вин та коктейльні карти. 	2	5	Березень
Тема 2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика приміщень бару 2. Організація постачання в барах. 3. Барна стійка, призначення і функції. 4. Устаткування, посуд, інвентар і аксесуари барів 	2	Лабораторне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Постачання в барах. 2. Склад і характеристика приміщень бару. 3. Умеблювання барів. 4. Характеристика посуду та інвентарю. 5. Правила оформлення барних вітрин. 	2	5	Березень

Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів у барі	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підготовка до обслуговування гостей. 2. Особливості роботи барів різних типів та асортимент продукції (меню) для кожного типу бару. 3. Принципи розташування обладнання, інвентарю та барного посуду. 4. Сервіровка столу відповідно до типу бару. 5. Порядок і форми розрахунку. Техніка виконання численних замовлень гостей. 	2	Лабораторне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підготовка приміщення до обслуговування гостей. 2. Основні правила, методи і форми обслуговування гостей у барі. 3. Організація робочого місця бармена. 4. Попереднє сервірування столів. 5. Правила санітарії та гігієни. 			
Тема 4. Організація праці обслуговуючого персоналу	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кваліфікаційні вимоги до професії бармена та їх примірні посадові обов'язки 2. Комплектація штату працівників бару. Складання штатного розкладу. Розподіл обов'язків і службова ієрархія 3. Правила особистої гігієни бармена 4. Охорона праці в барі 	2	Лабораторне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль бармена у процесі обслуговування. 2. Професійні вимоги до бармена. 3. Посадові обов'язки до бармена. 4. Особисті якості, зовнішній вигляд і правила поведінки обслуговуючого персоналу барів. 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до бармена. 	2	5	Квітень
				Лабораторне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація міцних базових алкогольних напоїв (горілка, коньяк, марк, бренді, 	2	5	Квітень

					віскі, ром, джин, текіла). 2. Лікери, бальзами, наливки і настоянки, пунші. 3. Асортимент та характеристика пива. 4. Аперитиви, діджестиви.			
Тема 5. Міксологія. Технологія приготування змішаних напоїв.	Лекція	1. Напої в барах, їх призначення і кваліфікація. 2. Класифікація змішаних напоїв. 3. Способи виготовлення змішаних напоїв. 4. Техніка виготовлення змішаних напоїв. 5. Асортимент закусок до змішаних напоїв та правила їх подавання.	2	Лабораторне заняття	1. Асортимент і характеристика вин. 2. Виноградні вина 3. Міцні вина 4. Ігристі та шипучі вина. 5. Плодово-ягідні вина	2	5	Квітень
				Лабораторне заняття	Моктейлі (змішані безалкогольні напої). 1. Безалкогольні пунші. 2. Крюшони. 3. Молочні напої, креми. 4. Айс- креми. 5. Безалкогольні фраппе. 6. Безалкогольні фізи. 7. Безалкогольні коblersи. 8. Безалкогольні джулєпи 9. Ег-ноги (з яйцем) 10. Фліппи з цілим жовтком. 11. Щербети.			
Тема 6. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції	Лекція	1. Класифікація , асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції. 2. Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин,	2	Лабораторне заняття	Коктейлі- аперитиви 1. Безалкогольні аперитиви. 2. Коктейлі- аперитиви на основі джину. 3. Коктейлі- аперитиви на основі віскі. 4. Коктейлі- аперитиви на основі горілки та гірких настоянок. 5. Коктейлі-аперитиви на	2	5	Квітень

		3. шампанського. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.			6. основі рому. Коктейлі- аперитиви на основі бренді та коньяку. 7. Коктейлі- аперитиви на основі вин			
				Лабораторне заняття	Тонізуючі змішані напої 1. Хайболи. 2. Ріккі. 3. Колінзи. 4. Фізи. 5. Дейзі. 6. Слінги. 7. Кулери. 8. Жулепи. 9. Сангарі. 10. Коблери. 11. Фікси. 12. Ег-ноги. 13. Гроги. 14. Тодді 15. Крюшони . 16. Пунші	2	5	Листопад
Тема 7. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв	Лекція	1. Техніка наливання основних напоїв. 2. Основні правила приготування та оформлення напоїв. 3. Гарнірування напоїв та їх подавання. 4. Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для напоїв.	2	Лабораторне заняття	Коктейлі- діджестиви типу сауер 1. Коктейлі- діджестиви типу сауер на основі вин. 2. Коктейлі- діджестиви типу сауер на основі горілки та гірких настоянок. 3. Коктейлі- діджестиви типу сауер на основі джину. 4. Коктейлі- діджестиви типу сауер на основі віскі. 5. Коктейлі- діджестиви типу сауер на основі	2	5	Листопад

					6. коньяку та бренді. Коктейлі- діджестиви типу сауер на основі рому.			
				Лабораторне заняття	Коктейлі- діджестиви інших типів 1. Шаруваті коктейлі. 2. Коктейлі з вершками. 3. Коктейлі типу кордіал. 4. Коктейлі типу смеш. 5. Коктейлі типу фліпп. 6. Коктейлі типу остер.	2	5	Грудень
Тема 8. Безалкогольні напої, асортимент і основні види.	Лекція	1. Технологія приготування і подавання безалкогольних напоїв. 2. Особливості приготування деяких видів моктейлів. 3. Напої з плодів, ягід, овочів і соків. 4. Основні види гарячих напоїв.	2	Лабораторне заняття	1. Фруктово-ягідні соки, нектари, сиропи. 2. Кава натуральна, кавові напої їх характеристика та подача. 3. Чай чайні напої їх характеристика та подача. 4. Інші гарячі напої (глітвейни,)			

6. Система оцінювання курсу	
Загальна система оцінювання курсу	100 балів
Вимоги до письмової роботи	5 балів
Семінарські заняття	5 балів
Умови допуску до підсумкового контролю	26 балів
7. Політика курсу	
<p>Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p>	
8. Рекомендована література	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ахрапоткова Н.Б. Справочний офіціанта, бармена: Навчальний посібник для навч. проф. освіти. М.: Видавничий центр «Академія», 2005. 272 с. 2. Барна справа і робота сомельє [Електронний ресурс]: лабораторний практикум. для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. / уклад Т.Є. Литвиненко, О.С. Пушка, Р.В., Матюшенко. К.: НУХТ, 2014. 107 с. 3. ДСПТО 5123.ГН.55.40-2014 Бармен 4. Малюк Л.П. Кононенко Т.П. Полстяна Н.В. Організація роботи бармена: Навч. посібник. Х., 2002. 270 с. 5. Матюшенко, Р. В. Барна справа і робота сомельє : конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заочної форми навч. К. : НУХТ, 2014. 333 с. 6. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с. 7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] . За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової лі-тератури, 2011. 584 с. 8. Ощипок І. М., Пономарьова П.Х. Барна справа: навчальний посібник [для студ.вищ. навч. закл.]. Львів: «Магнолія 2006», 2016. 288 с. 9. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 22ге вид. К.: Центр учбової літератури, 2011. 395 с. 10. Сало Я.М. Організація роботи барів. Довідник бармена. Львів: Видавнича фірма «Афіша», 2009. 352 с. 	

Викладач _____ Р.П.Загнибіда