

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

«_____» _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Барна справа»

спеціальність: 241 «готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійна програма: «готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: факультет туризму

Івано-Франківськ – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Барна справа» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». 2021р. 14 с.

Розробник:

Румянцева Ірина Богданівна, асистентка кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від « » травня 2021 р., №

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Клапчук В.М.
« ____ » _____ 20__ р.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « ____ » _____ 20__ р., № ____

Голова

Чорна Л.В.

« ____ » _____ 20__ р.

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрямок підготовки, освітньо- кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0		Вибіркова	
Модулів – 1	спеціальність: <u>241</u> <u>«готельно- ресторанна справа»</u> освітня програма: <u>«готельно- ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		3-й	3-й
Індивідуальне науково- дослідне завдання – Сучасне барне устаткування, інвентар та посуд залежно від тематичного напрямлення бару			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 40 самостійної роботи студента – 50	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		16 год.	6
		Практичні, семінарські	
		0 год.	
		Лабораторні	
		24 год.	8
		Самостійна робота	
		50 год.	76 год.
		Індивідуальні завдання:	
		Вид контролю: <u>залік</u>	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/1,3

для заочної форми навчання – 1/5

1. Мета та завдання навчальної дисципліни.

Мета: формування у студентів професійних компетентностей щодо організації роботи і обслуговування у барах; 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.

Завдання дисципліни формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати, розуміти теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію, особливості функціонування; організовувати сервісно-виробничий процес у барах, з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- основні поняття, терміни та визначення, характерні для галузі та для закладів типу «бар»;
- організаційну структуру ресторанного господарства в країні та в місті;
- питання професійної етики працівників сфери послуг, що є важливим елементом підвищення рівня обслуговування в барах в умовах збільшення конкуренції;
- способи постачання продукції в бар;
- правила експлуатації встановленого в барі обладнання;
- види барних стійок та правила їх устаткування;
- технологічні прийоми приготування напоїв, коктейлів та кулінарних виробів, які входять до асортименту різних типів барів;
- структуру приміщень барів різних типів;
- історію виникнення алкогольних напоїв та їх типологію;
- теоретичні і практичні основи організації роботи з алкогольними напоями;
- призначення та характеристики барного посуду;
- устаткування та інвентар, необхідний для ефективної праці бармена;
- організацію обслуговування споживачів, та роль бармена у процесі обслуговування;
- правила і терміни зберігання алкогольних напоїв;
- класифікацію основних базових алкогольних напоїв та їх класифікацію;
- процеси виробництва вин та їх класифікація;
- класифікацію, методи та техніку приготування коктейлів; класифікацію слабоалкогольних та безалкогольних напоїв; гарнірування та правила подавання напоїв;

- особливості складання винної карти, та її збалансованість з картою страв;
- правила та особливості проведення дегустації вин;
- вимоги до зберігання алкогольних напоїв;
- органічне поєднання продукції власного виробництва та закупівельних товарів з базовими алкогольними напоями, коктейлями та змішаними напоями;
- основні правила приготування та оформлення напоїв;
- кваліфікаційні вимоги до працівників бару.

вміти:

- використовувати нормативну документацію на харчові продукти, проводити інформаційний пошук в науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації;
- формувати теоретичні і практичні знання з наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення впливу такої продукції на організм людини;
- підбирати необхідне барного устаткування, інвентар та посуд залежно від тематичного направлення бару;
- вирішувати різні ситуаційні завдання які виникають в процесі обслуговування споживачів.

2. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ БАРІВ

Тема 1. Бар - як заклад ресторанного господарства

Зміст і завдання дисципліни «Барна справа». Історія виникнення і розвиток барів. Поняття бару. Призначення та класифікація барів. Характеристика різних типів барів. Правове забезпечення діяльності бару.

Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення роботи барів

Характеристика приміщень бару. Організація постачання в барах. Функції та призначення барної стійки. Призначення, характеристику устаткування бару. Характеристика посуду, інвентарю та інших аксесуарів барів.

Тема 3. Організація обслуговування споживачів у барах

Основні правила та форми обслуговування споживачів у барах. Організація та підготовка бару до обслуговування гостей. Кваліфікаційні вимоги до професій працівників бару. Порядок і форми розрахунку. Кваліфікаційні вимоги та правила етикету працівників бару. Раціональна організація процесів обслуговування, сучасних методів і форм обслуговування споживачів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. АСОРТИМЕНТ НАПОЇВ У БАРАХ

Тема 4. Асортимент і характеристика алкогольних вітчизняного та закордонного виробництва

Світовий ринок алкогольних напоїв. Основні технологічні процеси виготовлення алкогольних напоїв. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв. Виробництво та характеристика основних базових алкогольних напоїв. Правила подавання алкогольних напоїв.

Тема 5. Класифікація, асортимент, характеристика лікеро-горілчаних виробів, різних видів вин

Класифікація, характеристика лікеро-горілчаних виробів, різних видів вин. Асортимент лікеро-горілчаних виробів та вин, шипучих напоїв, їх смакові якості. Сумісність з тими чи іншими стравами та вмiти порекомендувати їх споживачевi.

Тема 6. Асортимент і характеристика слабоалкогольних та безалкогольних напоїв

Характеристика та асортимент слабоалкогольних та безалкогольних напоїв, їх смакові якості. Сумісність напоїв з тими чи іншими стравами та вмiти порекомендувати їх споживачевi.

Тема 7. Загальні відомості про приготування та способи подавання змішаних напоїв та коктейлів

Загальні відомості про приготування та способи подавання змішаних напоїв та коктейлів. Історія виникнення змішаних напоїв та коктейлів. Характеристика основ, супутніх компонентів та наповнювачів для коктейлів. Гарнірування та подача змішаних напоїв і коктейлів. Сумісність напоїв з тими чи іншими стравами та вмiти порекомендувати їх споживачевi.

Тема 8. Кава, чай та інші напої

Групи гарячих безалкогольних напоїв. Рецептатура та способи приготування кави та чаю, інших гарячих напоїв. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Інноваційні аспекти асортименту та технологій приготування гарячих напоїв для різних типів барів різних категорій споживачів.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Організація роботи барів												
Тема 1. Бар - як заклад ресторанного господарства	10	2	0	2	0	6	12	1	0	2	0	9
Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення роботи барів	12	2	0	2	0	8	12	1	0	2	0	9
Тема 3. Організація обслуговування споживачів у барах	10	2	0	2	0	6	12	1	0	2	0	9
Разом за змістовим	32	6	0	6	0	20	36	3	0	6	0	27

<i>модулем 1</i>												
Змістовий модуль 2. Асортимент напоїв у барах												
Тема 4. Асортимент характеристика алкогольних вітчизняного закордонного виробництва	12	2	0	4	0	6	12	1	0	2	0	9
Тема 5. Класифікація, асортимент, характеристика лікєро-горілочних виробів, різних видів вин	12	2	0	4	0	6	10	1	0	0	0	9
Тема 6. Асортимент характеристика слабоалкогольних та безалкогольних напоїв	12	2	0	4	0	6	10	1	0	0	0	9
Тема 7. Загальні відомості про приготування та способи подавання змішаних напоїв та коктейлів	12	2		4	0	6	9	0	0	0	0	9
Тема 8. Кава, чай та інші напої	10	2		2	0	6	13	0	0	0	0	13
Разом за змістовим модулем 2	58	10	0	18	0	30	54	3	0	2	0	49
Разом	90	16		24	0	50	90	6	0	8	0	76

5. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин

6. Теми семінарських занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Бар - як заклад ресторанного господарства	2
2	Матеріально-технічне забезпечення роботи барів	2
3	Організація обслуговування споживачів у барах	2

4	Асортимент і характеристика алкогольних вітчизняного та закордонного виробництва	4
5	Класифікація, асортимент, характеристика лікеро-горілчаних виробів, різних видів вин	4
6	Асортимент і характеристика слабоалкогольних та безалкогольних напоїв	4
7	Загальні відомості про приготування та способи подавання змішаних напоїв та коктейлів	4
8	Кава, чай та інші напої	2
Всього:		24

8. Теми лабораторних занять (заочна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Бар - як заклад ресторанного господарства	2
2	Матеріально-технічне забезпечення роботи барів	2
3	Організація обслуговування споживачів у барах	2
4	Асортимент і характеристика алкогольних вітчизняного та закордонного виробництва	2
Всього:		8

9. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Бар - як заклад ресторанного господарства	6
2	Матеріально-технічне забезпечення роботи барів	8
3	Організація обслуговування споживачів у барах	6
	Асортимент і характеристика алкогольних вітчизняного та закордонного виробництва	
4	Класифікація, асортимент, характеристика лікеро-горілчаних виробів, різних видів вин	6
5	Асортимент і характеристика слабоалкогольних та безалкогольних напоїв	6
6	Загальні відомості про приготування та способи подавання змішаних напоїв та коктейлів	6
7	Кава, чай та інші напої	6
8	Бар - як заклад ресторанного господарства	6
Всього:		50

10. Самостійна робота (заочна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Бар - як заклад ресторанного господарства	9

2	Матеріально-технічне забезпечення роботи барів	9
3	Організація обслуговування споживачів у барах	9
	Асортимент і характеристика алкогольних вітчизняного та закордонного виробництва	9
4	Класифікація, асортимент, характеристика лікеро-горілчаних виробів, різних видів вин	9
5	Асортимент і характеристика слабоалкогольних та безалкогольних напоїв	9
6	Загальні відомості про приготування та способи подавання змішаних напоїв та коктейлів	9
7	Кава, чай та інші напої	9
8	Бар - як заклад ресторанного господарства	13
Всього:		76

9. Індивідуальні завдання

1. Характеристика різних типів барів.
2. Матеріально-технічне забезпечення барів.
3. Організація постачання в барах.
4. Склад і характеристика приміщень бару.
5. Призначення і функції.
6. Обладнання бару, призначення, характеристика.
7. Характеристика посуду, та інвентарю.
8. Принципи розташування обладнання, інвентарю та барного посуду.
9. Правила оформлення барних вітрин.
10. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи.
11. Роль бармена у процесі обслуговування.
12. Підготовка до обслуговування гостей.
13. Основні правила обслуговування гостей. Зустріч відвідувачів та порядок приймання замовлення.
14. Рекомендації щодо подавання алкогольних напоїв у барі.
15. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації.
16. Подавання прохолоджу вальних та алкогольних напоїв за столами.
17. Способи подавання десертів.
18. Способи подавання гарячих напоїв.
19. Закуси, які подають в барах до коктейлів.
20. Солодкі страви на основі вершків та сметани.
21. Подавання тютюнових виробів.
22. Порядок і форми розрахунку.
23. Техніка виконання численних замовлень гостей.
24. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв, шампанського для барної продукції.
25. Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин.
26. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.

27. Техніка наливання основних напоїв.
28. Основні правила приготування та оформлення напоїв.
29. Коктейлі (змішані алкогольні напої). Коктейлі-аперитиви.
36. Тонізуючі змішані напої.
37. Змішані напої для бенкетів та святкових столів, що готуються великими порціями.
38. Гарнірування напоїв та їх подавання.
39. Загальні відомості про змішані напої
40. Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для змішаних напоїв.

10. Методи навчання

При вивченні навчальної дисципліни «Барна справа» застосовуються словесні (розповідь-пояснення, бесіда, лекція), наочні (ілюстрація, демонстрація) та практичні (проведення розрахунків) методи навчання.

Окрім цього, застосовуються методи активного навчання: ділова гра, розігрування ролей, аналіз конкретних ситуацій, активне програмове навчання, ігрове проектування, стажування та проблемна лекція.

Ділова гра включає наявність ігрового моделювання та розподіл ролей між учасниками гри (наприклад, прийом на роботу працівників, оцінювання претендентів на вакантні місця); наявність загальної мети всього ігрового колективу сприяє досягненню мети, що забезпечує взаємодією учасників гри, підкоренням їх різнобічних інтересів цій загальній меті.

11. Методи контролю

При вивченні навчальної дисципліни «Барна справа» застосовується поточний і підсумковий контроль. Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студентів з певних розділів (тем) навчальної програми, а також щодо виконання конкретних індивідуальних завдань. Поточний контроль здійснюється за національною системою університету.

Підсумковий контроль є семестровим, проводиться з метою оцінювання результатів навчання студентів щодо вивчення навчальної дисципліни «Барна справа».

Семестровий контроль проводиться у вигляді заліку.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Модуль 1								ТКЗ №1	ТКЗ №2	Сам. робота	Сума
ЗМ 1			ЗМ 2								
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8				
5	5	5	10	10	10	10	5	15	15	10	100
60								15	15	10	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

Методична література

1. Загнибіда Р.П. Барна справа: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір В.Г., 2020. 292 с.

Рекомендована література

1. Ананьев В.Г. Бар без алкоголя. М.: Экономика, 2012. 144 с.
2. Архіпов В.В., Іванникова Є.І., Іванникова Т.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: Навчальний посібник. К.: Фірма «Інкос», 2010. 360 с.
3. Беляєва П.М. Усе про ресторанний бізнес. Донецьк ТОВ «ВКФ БАО», 2009. 544 с.
4. Евсевский Ф. Библия бармена. Большая книга бара: Учеб. Пособие для подготовки специалистов в области сервиса . М.: Авангард, 2013. 256 с.
5. Заклади ресторанного господарства. Класифікація ДСТУ4281: 2004. Національний держстандарт України. 2014.
6. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч. пос. Д. ДонДУЕТ, 2013. 70с.
7. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Повстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Харків: ДП «Редакція журналу «Стандартизація, сертифікація, якість», 2012. 214 с.
8. Мялковський О. В. Барна справа: підручник. К.: Кондор, 2017. 376 с.
9. Мялковський О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков. К.: Центр учебной литературы, 2015. 360с.
10. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.]. Львів. «Магнолія 2006». 2016. 288 с.
11. П'ятницька Н. О Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

12. Ростовський В. С., Шаман С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури. 2011. 395 с.

13. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2012.

14. Слащева А.В., Клименко А.В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 48 с.

15. Малюк Л.П., Колесник Т.Л., Кононенко Т.П. Справочник о столовой посуде и прибора ресторанного хозяйства. Для предприятий разных типов и классов. Харьк. Госуниверситет питания и торговли. Харьков, 2014. 135 с.

Інформаційні ресурси

16. Мультимедійне забезпечення лекційних занять з дисципліни "Барна справа" зі спеціальності 241 "Готельно - ресторанна справа" [Електронний ресурс]. URL: <https://vseosvita.ua/library/multimedijne-zabezpecenna-lekcijnih-zanat-z-disciplini-barna-sprava-zi-specialnosti-241-gotelno-restoranna-sprava-120571.html>

17. Методичні вказівки для практичних занять [Електронний ресурс]. URL: <http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24360/1/.pdf>

Примітки:

1. Робоча програма навчальної дисципліни є нормативним документом вищого навчального закладу і містить виклад конкретного змісту навчальної дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення та їх обсяг, визначає форми та засоби поточного і підсумкового контролю.

2. Розробляється лектором. Робоча програма навчальної дисципліни розглядається на засіданні кафедри, у методичній комісії факультету, інституту, підписується завідувачем кафедри, головою методичної комісії і затверджується проректором з науково-педагогічної роботи.