

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

«_____» _____ 2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Обслуговування у барах

спеціальність: 241 «готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійна програма: «готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: факультет туризму

Івано-Франківськ – 2022 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Обслуговування у барах» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». 2022 р. 12 с.

Розробник:

Загнибіда Раїса Павлівна, кандидат педагогічних наук, доцент.

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

Протокол від « » травня 2022 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, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6,0			
Модулів – 1	спеціальність: <u>241</u> <u>«готельно-ресторанна справа»</u> освітня програма: <u>«готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		4-й	4-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Вивчення досвіду організації роботи на підприємствах ресторанного господарства</u>			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		8-й	8-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 40 самостійної роботи студента – 50	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		0 год.	
		Лабораторні	
		24 год.	8 год.
		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 – 1/2,7
для заочної форми навчання – 1/3

Мета та завдання навчальної дисципліни.

Мета: формування у студентів теоретичних, професійних знань і практичних навичок, що дають їм змогу самостійно організовувати й планувати професійну діяльність; поглиблення, систематизація, закріплення і розширення фундаментальних теоретичних і практичних знань зі спеціальності; вироблення вміння практичного використання теоретичних матеріалів, роботи зі спеціальною нормативною літературою, довідковими виданнями тощо; відпрацювання навиків самостійної роботи й оволодіння методикою складання барної карти з елементами творчого пошуку та ініціативності; підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств, які виробляють продукти харчування на основі прогресивних досягнень науки і техніки.

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:

- визначення предмету, його структуру, базові поняття;
- характеристику різних типів барів;
- питання професійної етики працівників сфери послуг, що є важливим елементом підвищення рівня обслуговування в барах в умовах збільшення конкуренції;
- правила експлуатації встановленого в барі обладнання;
- технологічні прийоми приготування напоїв, коктейлів та кулінарних виробів, які входять до асортименту різних типів барів;
- устаткування та інвентар, необхідний для ефективної праці бармена;
- організацію обслуговування споживачів, та роль бармена у процесі обслуговування;
- особливості складання винної карти, та її збалансованість з картою страв;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- нові тенденції в обслуговуванні споживачів в барах;
- місце і роль барів в індустрії гостинності;
- вимоги до сомельє;
- сучасні інноваційні напої;
- інновації при формуванні барних карт
- 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 напрямлення бару;
- вирішувати різні ситуаційні завдання які виникають в процесі обслуговування споживачів.

1. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ БАРІВ

Тема 1. Особливості організації і функціонування барів

Зміст і завдання дисципліни «Обслуговування в барах». Особливості організації та функціонування барів.

Тема 2. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг.

Знати класифікацію барів за рівнем обслуговування. Вміти розрізняти типи барів за номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції. Знати організацію постачання в барах.

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.

Тема 4. Правила складання барної карти для барів різної спеціалізації.

Правила складання меню для барів різної спеціалізації. Барна карта. Форми підготовки столової білизни та приладдя в торговому залі. Основні

правила та форми обслуговування споживачів у барах. Принципи підготовки бару до обслуговування гостей. Порядок і форми розрахунку. Раціональна організація процесів обслуговування, сучасних методів і форм обслуговування споживачів.

Тема 5. Основні види столового посуду та устаткування у барах.

Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни. Основні види столового посуду і наборів. Форми зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни. Призначення столового посуду для різних видів напоїв. Характеристика механічного, теплового та холодильного устаткування барів. Асортимент та характеристика механічного устаткування, що використовується в барах. Асортимент та характеристика теплового устаткування, що використовується за барною стійкою. Асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. АСОРТИМЕНТ НАПОЇВ У БАРАХ

Тема 6. Загальні правила подавання напоїв та страв у барах різної спеціалізації

Організація робочого місця бармена. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації. Перелік необхідного персоналу для повноцінної, безперервної роботи діючого бару. Техніка безпеки при роботі в барах. Санітарні вимоги до персоналу, відповідність санітарним вимогам продукції та кулінарних виробів у барі.

Тема 7. Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.

Класифікація та способи приготування змішаних напоїв. Технології приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леєр». Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

Тема 8. Основи організації роботи сомельє.

Основи організації роботи сомельє. Винна карта. Знання оснащення робочого місця сомельє. Призначення і розміщення приставного столу сомельє. Поняття декантації вина.

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. Особливості організації функціонування барів	10	2	0	2	0	6	10			1		9
Тема 2. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг.	12	2	0	2	0	8	12	1		1		10
Тема 3. Організація обслуговування споживачів у барах	12	2	0	4	0	6	12	1		1		10
Тема 4. Правила складання барної карти для барів різної спеціалізації.	10	2	0	2	0	6	10	1		1		8
Тема 5. Основні види столового посуду та устаткування у барах.	12	2	0	4	0	6	12	1		1		10
Разом за змістовим модулем 1	56	10	0	14	0	32	56	4	0	5	0	47
Змістовий модуль 2. Асортимент напоїв у барах												
Тема 6. Загальні правила подавання напоїв та страв у барах різної спеціалізації	12	2	0	4	0	6	12	1		1		10
Тема 7. Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.	12	2		4		6	12	1		1		10

Тема 8. Основи організації роботи сомельє.	10	2		2		6	10	0		1		9
Разом за змістовим модулем 2	34	6	0	10	0	18	34	2		3		29
Разом	90	16		24		50	90	6		8		76
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0	0					
Усього годин	90	16		24		50	90	6		8		76

5. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Особливості організації і функціонування барів	2
2	Тема 2. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг.	2
3	Тема 3. Організація обслуговування споживачів у барах	4
4	Тема 4. Правила складання барної карти для барів різної спеціалізації.	2
5	Тема 5. Основні види столового посуду та устаткування у барах.	4
6	Тема 6. Загальні правила подавання напоїв та страв у барах різної спеціалізації	4
7	Тема 7. Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.	4
8	Тема 8. Основи організації роботи сомельє.	2
Всього:		24

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Особливості організації і функціонування барів	6
2	Тема 2. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг.	8
3	Тема 3. Організація обслуговування споживачів у барах	6
4	Тема 4. Правила складання барної карти для барів різної	6

	спеціалізації.	
5	Тема 5. Основні види столового посуду та устаткування у барах.	6
6	Тема 6. Загальні правила подавання напоїв та страв у барах різної спеціалізації	6
7	Тема 7. Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.	6
8	Тема 8. Основи організації роботи сомельє.	6
Всього:		50

9. Індивідуальні завдання

1. Організація обслуговування споживачів у барі.
2. Організація робочого місця бармена.
3. Підготовка бару до роботи.
4. Професійні вимоги до бармена.
5. Особливості обслуговування споживачів у барах при кегельбанах.
6. Особливості обслуговування споживачів у коктейль-барах.
7. Особливості обслуговування споживачів у прес-барах.
8. Сучасні правила підготовки келихів для слабоалкогольних напоїв.
9. Сучасні правила подавання в барі міцних алкогольних напоїв
10. Сучасні правила поєднання напоїв з тими чи іншими стравами та вміти порекомендувати їх споживачеві у барі.
11. Сучасні правила подавання в барі лікерів.
12. Сучасні правила подавання коктейлів-аперитивів.
13. Правила подавання коктейлів-дигестивів.
14. Сучасні технології в будівництві та оформленні барів.
15. Сучасні технології подачі напоїв в барах.
16. Сучасні інноваційні напої.
17. Характеристика сучасних коктейлів.
18. Найдорожчі марки вин.
19. Винний букет.
20. Технології приготування змішаних напоїв.
21. Асортимент, призначення барного посуду.

22. Принципи розташування обладнання, інвентарю та барного посуду.
23. Правила оформлення барних вітрин.
24. Роль бармена у процесі обслуговування.
25. Підготовка до обслуговування гостей.
26. Основні правила обслуговування гостей. Зустріч відвідувачів та порядок приймання замовлення.
27. Рекомендації щодо подавання алкогольних напоїв у барі.
28. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації.
29. Подавання прохолоджу вальних та алкогольних напоїв за столами.
30. Способи подавання десертів.
31. Способи подавання гарячих напоїв.
32. Закуси, які подають в барах до коктейлів.
33. Солодкі страви на основі вершків та сметани.
34. Порядок і форми розрахунку.
35. Техніка виконання численних замовлень гостей.
36. Гарнірування напоїв та їх подавання.
37. Загальні відомості про змішані напої
38. Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для змішаних напоїв.

10. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).

При вивченні навчальної дисципліни «Обслуговування в барах» 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

- 1) усне опитування на лабораторних заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

<i>Модуль 1</i>								<i>ТКЗ</i> №1	<i>ТКЗ</i> №2	<i>ПТК</i>	<i>Сам.</i> <i>робота</i>	<i>Сума</i>
<i>ЗМ 1</i>				<i>ЗМ 2</i>								
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8					
5	5	5	10	10	10	10	5	5	5	15	15	100
60								5	5	15	15	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

2. Ананьев В.Г. Бар без алкоголя. М.: Экономика, 2012. 144 с.
3. Архипов В.В., Иванникова У.И. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах. Учебное пособие для студ.высш.учеб.завед. К.: Центр учебной литературы, 2011. 240 с.
4. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання / А. В. Слащева, А. В. Клименко. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.
5. Беляєва П.М. Усе про ресторанний бізнес. Донецьк ТОВ «ВКФ БАО», 2009. 544 с.
6. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. К.: Вища шк., 1998. 519 с.
7. Евсевский Ф. Библия бармена. Большая книга бара: Учеб. Пособие для подготовки специалистов в области сервиса . М.: Авангард, 2013. 256 с.
8. Заклади ресторанного господарства. Класифікація ДСТУ4281: 2004. Національний держстандарт України. 2014.
9. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч. пос. Д. ДонДУЕТ, 2013. 70с.
10. 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.
11. Мялковський О. В. Барна справа: підручник. К.: Кондор, 2017. 376 с.
12. Мялковський О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков. К.: Центр учебной литературы, 2015. 360с.

- 13.Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.]. Львів. «Магнолія 2006». 2016. 288 с.
- 14.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 літератури, 2011. 584 с.
- 15.Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2ге вид. К.: Центр учбової літератури. 2011. 395 с.
- 16.Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2012.
- 17.Сирохман І.В., Задорожний Ф.М. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Львів: Коопспілка, 2010. 628
- 18.Справочник о столовой посуде и прибора ресторанного хозяйства. Для предприятий разных типов и классов / Справ. Пособие / Л.П. Малюк, Т.Л. Колесник, Т.П. Кононенко. Харьк. Госуниверситет питания и торговли. Харьков, 2014. 135 с.

Інформаційні ресурси

1. 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>
2. 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.