

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

«_____» _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Обслуговування в барах»

спеціальність: 241 «готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійна програма: «готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: факультет туризму

Івано-Франківськ – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Обслуговування в барах» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». 2021р. 12 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		4-й	4-й
Індивідуальне науково- дослідне завдання – Асортимент, призначення барного посуду			
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 теоретичних, професійних знань і практичних навичок, що дають їм змогу самостійно організувати 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; організувати 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;
- правила складання карти напоїв бару;
- класифікацію коктейлів;
- 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.

вміти:

- визначати тип і клас бару, підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару;
- обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів;
- організувати робоче місце сомельє;
- складати винну карту;
- складати барну карту;
- підбирати страви до різних сортів вин;

- обслуговувати гостей винами, підготувати бар до роботи, а також розуміння організації барної справи у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

2. 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, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції.

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. Правила складання барної карти для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі.

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 4. Основні види столового посуду і наборів 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.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. АСОРТИМЕНТ НАПОЇВ, ПРИЗНАЧЕННЯ БАРНОГО ПОСУДУ.

Тема 5. Загальні правила подавання 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 6. 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 7. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.

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.

Тема 8. Основи організації роботи сомельє. Винна карта

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						
	усь ого	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. ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ БАРІВ													
Тема 1. Особливості організації і функціонування барів	10	2	0	2	0	6	12	1	0	2	0	9	
Тема 2. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції	12	2	0	2	0	8	12	1	0	2	0	9	
Тема 3. Правила складання барної карти для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі	12	2	0	4	0	6	12	1	0	2	0	9	
Тема 4. Основні види столового	12	2	0	2	0	8	12	1		2	0	9	

посуду і наборів. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.									0			
Разом за змістовим модулем 1	46	8		10	0	28	48	4		8		36
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. АСОРТИМЕНТ НАПОЇВ, ПРИЗНАЧЕННЯ БАРНОГО ПОСУДУ.												
Тема 5. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації	10	2	0	2	0	6	10	1	0	0	0	9
Тема 6. Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.	12	2	0	4	0	6	10	1	0	0	0	9
Тема 7. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.	12	2		4	0	6	9	0	0	0	0	9
Тема 8. Основи організації роботи сомельє. Винна карта.	10	2		4	0	4	13	0	0	0	0	13
Разом за змістовим модулем 2	44	8	0	14	0	22	42	2	0	0	0	40
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	Особливості організації і функціонування барів	2
2	Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції	2
3	Правила складання барної карти для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі	4
4	Основні види столового посуду і наборів. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.	2
5	Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації	2
6	Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.	4
7	Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.	4
8	Основи організації роботи сомельє. Винна карта.	4

Всього:	24
----------------	-----------

8. Теми лабораторних занять (заочна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Особливості організації і функціонування барів	2
2	Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції	2
3	Правила складання барної карти для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі	2
4	Основні види столового посуду і наборів. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.	2
Всього:		8

9. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Особливості організації і функціонування барів	6
2	Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції	8
3	Правила складання барної карти для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі	6
	Основні види столового посуду і наборів. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.	
4	Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації	8
5	Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.	6
6	Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.	6
7	Основи організації роботи сомельє. Винна карта.	6
8	Особливості організації і функціонування барів	4
Всього:		50

10. Самостійна робота (заочна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Особливості організації і функціонування барів	9
2	Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції	9

3	Правила складання барної карти для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі	9
	Основні види столового посуду і наборів. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.	9
4	Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації	9
5	Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.	9
6	Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.	9
7	Основи організації роботи сомельє. Винна карта.	9
8	Особливості організації і функціонування барів	13
Всього:		76

9. Індивідуальні завдання

1. Сучасні технології в будівництві та оформленні барів.
2. Сучасні технології подачі напоїв в барах.
3. Сучасні інноваційні напої.
4. Характеристика сучасних коктейлів.
5. Найдорожчі марки вин.
6. Винний букет.
7. Технології приготування змішаних напоїв.
8. Асортимент, призначення барного посуду.
9. Сучасні вимоги до бармена.
10. Сучасні бари.

10. Методи навчання

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

При вивченні навчальної дисципліни «Обслуговування в барах» 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 «Обслуговування в барах».

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								
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8				
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. Рекомендована література

1. Архіпов В.В., Іванникова Є.І., Іванникова Т.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: Навчальний посібник. К.: Фірма «Інкос», 2010. 360 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник Київ : Центр учбової літератури, 2007. 280 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. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч. пос. Д. ДонДУЕТ, 2013. 70с.
6. 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.
7. Мялковський О. В. Барна справа: підручник. К.: Кондор, 2017. 376 с.
8. Мялковський О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков. К.: Центр учебной литературы, 2015. 360с.
9. Матюшенко Р.В. Барна справа та організація роботи сомель [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навчання К.: НУХТ, 2014. 156 с
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: Дон НУЕТ, 2017. 48 с.
15. Чалова Н.В. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготовлених власноруч. Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. 288с.

Інформаційні ресурси

16. Закон України Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини [Електронний ресурс] URL: https://ips.ligazakon.net/document/view/z970771?ed=2001_09_13
17. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс] URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=82702
18. Методичні вказівки для практичних занять [Електронний ресурс] URL: <http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24360/1/.pdf>
19. ДСТУ 3278-95 Система розроблення та поставлення продукції на виробництво. Основні терміни та визначення [Електронний ресурс] URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=63837

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 контролів.

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.