

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



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Обслуговування у барах

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № ____ від 25.05.2021р.

м. Івано-Франківськ – 2021

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Обслуговування в барах
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	4/8
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 Лабораторні заняття – 24 год. Самостійна робота – 50 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?

2. Опис дисципліни

Мета курсу: вивчення торгово-економічної діяльності сучасних барів, їх типізацію і організаційну структуру, ознайомлення з компонентами, які використовуються для приготування змішаних напоїв і коктейлів, питання створення і виробництва цих напоїв; формування здобувачами теоретичних знань з наукових основ зберігання та споживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи сомельє, бармена, баристою.

Цілі курсу: набуття здобувачами вищої освіти теоретичних та практичних знань щодо нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, особливостей організації роботи бармена, сомельє, баристи; отримання навичок роботи та їх застосування на підприємствах ресторанного бізнесу.

Компетентності:

ЗК 04. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.

ФК 4. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанных технологій.

ФК 7. Здатність організовувати колективну працю з метою надання послуг розміщення, проживання. Харчування та організації дозвілля.

ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, визначати площі приміщень.

ФК 10. Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, санаторно-курортних закладах.

ФК 11. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції.

Програмні результати навчання:

ПРН 7. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та в світі.

ПРН 9. Здатність вирішувати питання раціонального використання площ і забезпечення закладу усіма видами устаткування, виробничим інвентарем, кухонним посудом відповідно до існуючих нормативів та згідно з вимогами охорони праці та здоров'я, захисту навколишнього середовища, протипожежного захисту, санітарними правилами.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Особливості організації і функціонування барів	Знати зміст і завдання дисципліни «Обслуговування в барах». Знати особливості організації та функціонування барів.	Питання, тести, практична робота
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.	Питання, тести, практична робота
3.	Правила складання барної карти для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі.	Знати правила складання меню для барів різної спеціалізації. Знати барну карту. Знати форми підготовки столової білизни та приладдя в торговому залі. Знати основні правила та форми обслуговування споживачів у барах. Вміти організувати підготовку бару до обслуговування гостей. Знати порядок і форми розрахунку. Знати раціональну організацію процесів обслуговування, сучасних методів і форм обслуговування споживачів.	Питання, тести, практична робота
4.	Основні види столового посуду і наборів у барах. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.	Знати основні види столового посуду і наборів. Знати про форми зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни. Знати призначення столового посуду для різних видів напоїв.	Питання, тести, практична робота
5.	Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації	Навчитись організувати робоче місце. Знати загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації. Знати перелік необхідного персоналу для повноцінної, безперервної роботи діючого бару. Знати техніку безпеки при роботі в барах. Знати санітарні вимоги до персоналу, відповідність санітарним вимогам продукції та кулінарних виробів у барі.	Питання, тести, практична робота
6	Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.	Володіти знаннями про класифікацію та способи приготування змішаних напоїв. Вміти застосовувати на практиці знання технології приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леер». Орієнтуватися у характеристиці асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування	Питання, тести, практична робота
7	Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.	Знати характеристику механічного, теплового та холодильного устаткування барів. Орієнтуватися в асортименті та характеристиці механічного устаткування, що використовується в барах, асортименті та характеристиці	Питання, тести, практична робота

		теплового устаткування, що використовується за барною стійкою, асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою.	
8	Основи організації роботи сомельє. Винна карта.	Знати асортимент і характеристику інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується баристо для обслуговування гостей напоями. Знати все про кавові зерна; пам'ятати рецепти приготування кави; вміти обслуговувати і працювати з обладнанням.	Питання, тести, практична робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	60
Самостійна робота	10
Проміжний тестовий контроль	30
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (8 семестр)																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Лабораторні з-тя			5	5/5	5	5		5	5/5	5	5		5	5				60
Самостійна р-та															10			10
Проміжний тестовий контроль							15					15						30
Всього за тиждень			5	10	5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	15	15		100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
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

7. Контактна інформація

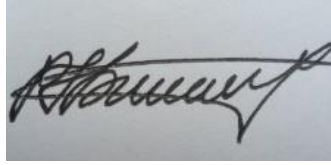
Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач Гостьові лектори	асис. Румянцева Ірина Богданівна
Контактна інформація викладача	iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	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. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
Додаткові бали	Виставляються під час лабораторних занять за участь у майстер-класах (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, які мають узгоджуватися

попередньо з викладачем.

Викладач

A square image showing a handwritten signature in black ink on a light background. The signature is stylized and appears to be 'І.Б. Румянцова'.

Румянцова І.Б.