

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
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 № \_\_\_ 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	Барна справа
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	3/6
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 год. Лабораторні заняття – 24 год. Самостійна робота – 50 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

## 2. Опис дисципліни

**Мета курсу:** 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.

**Цілі курсу:** 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.

**Компетентності:**

ЗК 05.Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08, Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та

ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень

**Програмні результати навчання:**

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Бар - як заклад ресторанного господарства	Знати зміст і завдання дисципліни «Барна справа». Знати історію виникнення і розвиток барів. Знати основні поняття бару, призначення та класифікацію барів. Знати характеристику різних типів барів. Знати правове забезпечення діяльності бару.	Питання, тести, практична робота
2.	Матеріально-технічне забезпечення роботи барів	Знати характеристику приміщень бару. Знати про організацію постачання в барах. Знати функції та призначення барної стійки. Вміти підбирати устаткування бару. Знати їх призначення, характеристику. Знати характеристику посуду, інвентарю та інших аксесуарів барів.	Питання, тести, практична робота
3.	Організація обслуговування споживачів у барах	Знати основні правила та форми обслуговування споживачів у барах. Вміти організувати підготовку бару до обслуговування гостей. Знати кваліфікаційні вимоги до професій працівників бару. Знати порядок і форми розрахунку. Знати кваліфікаційні вимоги та правила етикету працівників бару. Знати раціональну	Питання, тести, практична робота

		організацію процесів обслуговування, сучасних методів і форм обслуговування споживачів.	
4.	Асортимент і характеристика алкогольних вітчизняного та закордонного виробництва	Знати світовий ринок алкогольних напоїв. Знати технологічний процес виготовлення алкогольних напоїв. Знати класифікацію, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв. Знати виробництво та характеристику основних базових алкогольних напоїв. Знати правила подавання алкогольних напоїв.	Питання, тести, практична робота
5.	Класифікація, асортимент, характеристика лікеро-горілчаних виробів, різних видів вин	Знати класифікацію, характеристику лікеро-горілчаних виробів, різних видів вин, Знати асортимент лікеро-горілчаних виробів та вин, шипучих напоїв, їх смакові якості та сумісність з тими чи іншими стравами та вміти порекомендувати їх споживачеві.	Питання, тести, практична робота
6	Асортимент і характеристика слабоалкогольних та безалкогольних напоїв	Знати характеристику та асортимент слабоалкогольних та безалкогольних напоїв, їх смакові якості. Знати сумісність напоїв з тими чи іншими стравами та вміти порекомендувати їх споживачеві.	Питання, тести, практична робота
7	Загальні відомості про приготування та способи подавання змішаних напоїв та коктейлів	Знати загальні відомості про приготування та способи подавання змішаних напоїв та коктейлів. Знати історію виникнення змішаних напоїв та коктейлів. Знати характеристику основ, супутніх компонентів та наповнювачів для коктейлів. Знати гарнірування та подачу змішаних напоїв і коктейлів. Вміти порекомендувати їх різним категоріям споживачів.	Питання, тести, практична робота
8	Кава, чай та інші напої	Знати групи гарячих безалкогольних напоїв. Знати рецептуру та способи приготування кави та чаю, інших гарячих напоїв. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати інноваційні аспекти асортименту та технологій приготування гарячих напоїв для різних типів барів і різних категорій споживачів.	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
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 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
<b>Методична література</b>
1. Загнибіда Р.П. Барна справа: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір В.Г., 2020. 292 с.
<b>Рекомендована література</b>
2. Ананьев В.Г. Бар без алкоголя. М.: Экономика, 2012. 144 с.
3. Архіпов В.В., Іванникова Є.І., Іванникова Т.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: Навчальний посібник. К.: Фірма «Інкос», 2010. 360 с.
4. Беляєва П.М. Усе про ресторанний бізнес. Донецьк ТОВ «ВКФ БАО», 2009. 544 с.
5. Евсевский Ф. Библия бармена. Большая книга бара: Учеб. Пособие для подготовки специалистов в области сервиса . М.: Авангард, 2013. 256 с.
6. Заклади ресторанного господарства. Класифікація ДСТУ4281: 2004. Національний держстандарт України. 2014.
7. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч. пос. Д. ДонДУЕТ, 2013. 70с.
8. 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.
9. Мялковський О. В. Барна справа: підручник. К.: Кондор, 2017. 376 с.
10. Мялковський О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков. К.: Центр учебной литературы, 2015. 360с.
11. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.]. Львів. «Магнолія 2006». 2016. 288 с.
12. П'ятницька Н. О Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
13. Ростовський В. С., Шаман С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури. 2011. 395 с.
14. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2012.
15. 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.

16. Малюк Л.П., Колесник Т.Л., Кононенко Т.П. Справочник о столовой посуде и прибора ресторанного хозяйства. Для предприятий разных типов и классов. Харьков. 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>

#### 7. Контактна інформація

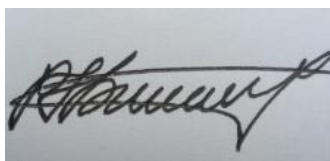
<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201Д, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	асис. Румянцева Ірина Богданівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua">iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	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).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не

<b>пізніше встановленого терміну</b>	перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	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).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час лабораторних занять за участь у майстер-класах (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, Prometheus які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

**Викладач**



**Румянцева І.Б.**