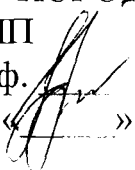


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО
Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

ПОГОДЖЕНО: Гарант ОПП д.т.н., проф.  Олеся ПРІСС » 2020р.	ЗАТВЕРДЖЕНО: Зав. кафедрою д.т.н., проф. _____ Олеся ПРІСС « » _____ 2020 р.
---	--

ПРОГРАМА НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВО - СИЛАБУС

З дисципліни «Барна справа і робота сомельє» (обов'язкова)

Для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП «Готельно-ресторанна справа»

Форма навчання -- денна

Кількість кредитів 3 кредити

Курс 3-й

Семестр 6-й

Змістових модулів (підсумкових модульних контролів) -- 2

СРС -- 42 години

Форма контролю -- екзамен

Загальна кількість годин -- 90 годин

«БАРНА СПРАВА І РОБОТА СОМЕЛЬЄ». Силабус для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр», факультету агротехнологій та екології, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПІ «Готельно-ресторанна справа». - Мелітополь, ТДАТУ, 2020. -- 9 с.

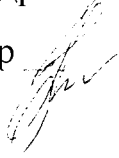
Розробник: Тетяна Карман, к.е.н., доцент

Рецензент: Сергій Карман, к.е.н., доцент

Силабус затверджений на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи

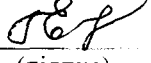
Протокол № 1 від «28» серпня 2020 року

Завідувач кафедри ХТГРС

д.т.н., професор  Олесья ПРІСС

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів ступеня вищої освіти Бакалавр

Протокол № 1 від «31» серпня 2020 року

Голова  Олена ГРИГОРЕНКО
(підпис)

« » 2020 року

1.Анотація курсу та Веб-сайт його розміщення	
Назва дисципліни	Барна справа і робота сомельє
Статус дисципліни	Обов'язкова
2.Інформація про викладача	
Викладач (і)	Карман Тетяна Вікторівна, к.е.н., доцент кафедри ХТГРС http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/karman-tetjana-viktorivna/
Е-mail викладача	tetiana.karman@tsatu.edu.ua
Веб-сайт курсу	http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1653 (доступ через особистий логін і пароль для навчально-інформаційного порталу ТДАТУ)
Навчальна дисципліна «Барна справа і робота сомельє» формує у студентів професійні знання в області організації роботи барів та технологій приготування і споживання різних видів напоїв та сприяє підвищенню професійних навичок і майстерності фахівця у галузі ресторанного бізнесу.	
3.Мета викладання дисципліни	
Формування у студентів професійних знань в області технології напоїв та формування у студентів бакалаврського рівня знань та вмінь з організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів	
4.Завдання вивчення дисципліни	
Завданнями дисципліни є вивчення студентами теоретичних основ функціонування та організації діяльності закладів ресторанного господарства типу «Бар» та набуття практичних навичок щодо організації якісного обслуговування споживачів у бара різних типів і класів, а також щодо загальних принципів роботи сомельє, організації дегустування, технологій приготування і споживання різних видів напоїв.	
5. Результати навчання – компетентності (з урахуванням soft skills)	
знання	Як результат вивчення дисципліни студент повинен знати: <ul style="list-style-type: none"> - основні поняття, терміни та визначення, що є характерними для закладів ресторанного господарства типу бар; - правила професійної етики працівників сфери послуг, як базисного елементу підвищення рівня обслуговування в барах в умовах зростання конкуренції; - види барних стійок, їх устаткування та правила їх експлуатації; - правила експлуатації встановленого в барі обладнання, призначення та характеристику барного посуду; - устаткування та інвентар необхідний для ефективної праці бармена; - історію виникнення алкогольних напоїв та їх типологію; - теоретичні і практичні основи організації роботи з алкогольними напоями; - технологічні прийоми відпуску алкогольних та безалкогольних напоїв, які входять до асортименту різних типів барів; - правила і терміни зберігання алкогольних напоїв; - процеси виробництва основних базових алкогольних напоїв та їх класифікацію.

уміння	PH5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
Soft skills	здатність аналітично мислити, уміння бути терплячим, навички командної роботи, здатність вирішувати конфліктні ситуації, комунікації та публічних виступів.

Після успішного проходження курсу здобувач вищої освіти володітиме наступними компетентностями:

ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов;
ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

6. Пререквізити

Дисципліни, що передують вивченню даної дисципліни	Санітарія та гігієна закладів харчування Технологічні основи харчових виробництв Технологія продукції ресторанного господарства
--	---

7. Постреквізити

Дисципліни, які спираються на вивчення даної дисципліни	Зберігання харчової сировини та готової продукції Бізнес-планування готельних та ресторанних послуг
---	--

4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин			СРС	
			лек	лаб.	сем. (пр.)		
Змістовий модуль 1. Барна справа							
1	Лекція 1	Особливості організації роботи барів. Характеристика діяльності різних типів барів у сучасних умовах	2				
	Лабораторна робота 1	Особливості організації роботи барів		2			2
	Самостійна робота 1	Робота на навчально-інформаційному порталі				2	2
2	Лекція 2	Матеріально-технічне забезпечення барів.	2				

	Лабораторна робота 2	Матеріально-технічне забезпечення та обладнання барів. Його характеристика та призначення.		2			3
	Самостійна робота 2	Робота на навчально-інформаційному порталі				2	2
3	Лекція 3	Залежність барної стійки від типу бару. Обладнання бару, призначення та його характеристика.	2				
	Лабораторна робота 3	Матеріально-технічне забезпечення та обладнання барів. Його характеристика та призначення.		2			2
	Самостійна робота 3	Робота на навчально-інформаційному порталі				4	2
4	Лекція 4	Вимоги до обслуговуючого персоналу бару. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.	2				
	Лабораторна робота 4	Організація роботи бару		2			3
	Самостійна робота 4	Робота на навчально-інформаційному порталі				2	1
5	Лекція 5	Характеристика видів послуг, які надаються у барі.	2				
	Лабораторна робота 5	Організація роботи бару		2			3
	Самостійна робота 5	Робота на навчально-інформаційному порталі				2	1
6	Лекція 6	Організація постачання та обслуговування споживачів.	2				
	Лабораторна робота 6	Організація постачання стровини та товарів до бару		2			2
	Самостійна робота 6	Робота на навчально-інформаційному порталі				4	2
7-8	Самостійна робота 6	Підготовка до ПМК1-				4	
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1					10
Всього за змістовий модуль 1 – 44 год.			12	12	-	20	35
Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє							
9	Лекція 7	Основи організації роботи сомельє.	2				
	Лабораторна робота 7	Оцінка якості білого вина та визначення правил подачі		2			2
	Самостійна робота 7	Робота на навчально-інформаційному порталі				3	1
10	Лекція 8	Обслуговування гостей напоями	2				
	Лабораторна робота 8	Оцінка якості червоного та рожевого вина		2			2
	Самостійна робота 8	Робота на навчально-інформаційному порталі				3	1
11	Лекція 9	Культура споживання алкогольних напоїв	2				

	Лабораторна робота 9	Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв		2			3
	Самостійна робота 9	Робота на навчально-інформаційному порталі				3	2
12	Лекція 10	Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції	2				
	Лабораторна робота 10	Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв		2			3
	Самостійна робота 10	Робота на навчально-інформаційному порталі				3	2
13	Лекція 11	Міцні цілющі напої на основі лікувальних і ароматичних трав рослинного походження	2				
	Лабораторна робота 11	Пиво. Правила подавання та споживання		2			2
	Самостійна робота 11	Робота на навчально-інформаційному порталі				3	2
14	Лекція 12	Лікero-горілчані базові алкогольні напої для барної продукції. Їх характеристика. Асортимент слабоалкогольних напоїв	2				
	Лабораторна робота 12	Технології приготування та особливості подачі коктейлів		2			3
	Самостійна робота 12	Робота на навчально-інформаційному порталі				3	2
15 – 16	Самостійна робота 13	Підготовка до ПМК2-				4	
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 46 год			12	12		22	35
Екзамен							30
Всього по дисципліні – 90 год			24	24	-	42	100

9. Методи та форми навчання

Відповідно до положень вищої школи, навчальних планів, стандарту університету по управлінню якістю підготовки фахівців, основними формами навчання дисципліни є: читання лекцій, проведення лабораторних робіт, самостійна робота студентів.

При вивченні дисципліни «Барна справа і робота сомельє» проводяться лекції із застосуванням мультимедійних матеріалів. Лабораторні роботи проводяться в лабораторіях кафедри з виконанням експериментальних та розрахункових завдань. Самостійна робота студентів полягає в опрацюванні матеріалу лекцій, а також в підготовці до виконання та захисту лабораторних

робіт, підготовки до ПМК, виконанні тренувальних тестів, пошуку інформації з літературних джерел і мережі Internet та виконанні самостійних розрахункових робіт. Наукова робота студентів здійснюється у роботі гуртків, підготовці та виступах на наукових студентських конференціях, написанні статей.

10. Політика курсу

Відвідування занять є важливою складовою навчання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде не атестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані.

Дозволяється вільне відвідування лекцій здобувачам за індивідуальним графіком навчання. Якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Під час вивчення дисципліни недопустимо порушення академічної доброчесності. Виступи мають бути авторськими (оригінальними). Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися до учасників навчального процесу, дотримуватися дисципліни, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік навчального процесу

11. Система оцінювання курсу

Щотижнево – бали за роботу на лабораторних заняттях (ЗМ1 - 15 балів, ЗМ2 – 15 балів).

В межах кожної теми – бали за самостійну роботу (СРС ЗМ1 – 10 балів; СРС ЗМ2 – 10 балів).

По завершенню змістовного модуля – бали за ПМК (ПМК1 – 10 балів; ПМК2 – 10 балів).

По завершенню семестру – екзамен (Максимальна оцінка 30 балів).

Результати поточного та підсумкового модульного контролю формують узагальнену оцінку в балах за накопичувальним принципом Оцінювання знань здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання знань студентів ТДАТУ» за 100 бальною шкалою.

12. Шкала оцінок

Шкала рейтингу ТДАТУ	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
		Екзамен або диференційований залік
90-100	A	5 (відмінно)
82-89	B	4 (добре)
75-81	C	
67-74	D	3 (задовільно)

60-66	E	
35-59	FX	2 (незадовільно) (з можливістю повторного складання)
0-34	F	2 (незадовільно) (з обов'язковим повторним вивченням дисципліни)

13 Інформаційний пакет по дисципліні

Рекомендована література :Основна

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-СП.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-СП.
3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України "Про захист прав споживачів": Закон України від 20.06.1995 р.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
6. СанПиН 2.3.2.1324–03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СанПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое".
8. Правила роботи закладів ресторанного господарства: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002, № 219.
9. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.

Базова

10. Архипов, В.В. Барное дело [Текст]/ В.В. Архипов, Е.И. Иванникова .- К.: Центр учебной литературы, 2011. -339с.
11. Малюк, Л.П. Організація роботи бармена [Текст] : навч. посіб. / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, А.І Усіна.- Х.: ХДАТОХ,2002. -214 с.
12. Мьялковський, О.В. Барна справа[Текст]/ О.В. Мьялковский. –К.: Кондор - Видавництво, 2011. – 366 с.
13. Ростовський, В.С. Барна справа[Текст]/ В.С. Ростовський, С.М. Шамян. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395с.
14. Сало, Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу [Текст] / Я.М. Сало .– Л. : Афіша , 2007. – 301с.

15. Чалова, Н.В. Практикум для офіціантов, барменів по обслуговуванню посетителів в ресторанах [Текст]: учеб. пособие / Н.В. Чалова.- Ростов-н/Д: Феникс, 2002.-351 с.

Додаткова

1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» № 4004-ХІІ / Редакція від 14.01.2021 . [Режим доступу] - <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>

2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.- №219). [Режим доступу] - <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

3. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03. №2. [Режим доступу] - <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>

4. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).

5. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». -К.: Держстандарт України, 2004.

6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницька.- К:КНТЕУ, 2005.

Інформаційні ресурси

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://nip.tsatu.edu.ua>

2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>

3. Методичний кабінет кафедри ТПЗПСГ

4. Інтернет

5. Правила дегустації - Режим доступу: www.spirtnoye.r2.ru

6. Характеристики вин - Режим доступу: www.restaurator.ru)

7. Офіційний сайт торгового дому "Логос" - Режим доступу: www.logosvme.com