

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

з навчальної дисципліни

«БАРНА СПРАВА І РОБОТА СОМЕЛЬЄ»

[\(http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/dyscopyliny-hotelno-restoranna-sprava-2020/\)](http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/dyscopyliny-hotelno-restoranna-sprava-2020/)

Викладач (і): к.е.н., доц. Тетяна Карман

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/karman-tetjana-viktorivna/>

Кількість кредитів	3
Загальна кількість годин	90

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу.

Програма вивчення навчальної дисципліни «Барна справа і робота сомельє» складена відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Предметом вивчення дисципліни є дослідження та розв'язання організаційних, економічних, технологічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності менеджера барної справи у сучасних умовах та роботі бармена у спеціалізованих барах. Матеріал курсу дає уявлення про організаційну структуру ЗРГ типу «бар»; матеріально-технічне оснащення барів, кваліфікаційні вимоги до працівників бару; організацію постачання і обслуговування споживачів; класифікацію барів; міжнародний досвід професійної підготовки сомельє; правила і методи роботи сомельє; організацію роботи по формуванню винного асортименту; технологію обслуговування гостей напоями; класифікацію, асортимент та характеристику різних типів алкогольних напоїв; організацію та технологію дегустації.

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.

Метою є 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.

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.

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.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Поняття, класифікація та основні аспекти діяльності барів. Матеріально-технічне забезпечення барів.
2. Призначення та характеристика обладнання бару і барного посуду. Залежність барної стійки від типу бару.
3. Вимоги до працівників бару. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.
4. Організація постачання та обслуговування споживачів. Характеристика видів послуг, які надаються у барі.
5. Основи організації роботи сомельє.
6. Обслуговування гостей напоями.
7. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції.
8. Міцні цілющі напої на основі лікувальних і ароматичних трав та лікеро-горілчані базові алкогольні напої для барної продукції.
9. Асортимент слабоалкогольних напоїв.

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Особливості організації роботи барів
2. Матеріально-технічне забезпечення та обладнання барів. Його характеристика та призначення
3. Організація постачання стровини та товарів до бару
4. Оцінка якості білого вина та визначення правил подачі
5. Оцінка якості червоного та рожевого вина
6. Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв

7. Технології приготування та особливості подачі коктейлів
8. Пиво. Правила подавання та споживання

Перелік рекомендованої літератури

1. Архипов, В. В. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах [Электронный ресурс] : учеб. пособие : рекомендовано МОН України / В. В. Архипов. - 2-е изд. - Электрон. текстовые дан. - К. : Центр учбов. л-ри, 2016. - 1 файл ; 240 с.
2. Архипов, В. В. Организация работы сомелье: (все о вине в ресторане) [Текст] : учеб. пособие / В. В. Архипов. - 2-е изд. - К. : Центр учебной литературы, 2016. - 304 с. : рис., табл. - ISBN 978-617-673-415-4 : 170.00 грн.
3. Бондарь, К. Л. Бары и рестораны: организация обслуживания [Текст] : [учеб. пособие] / К. Л. Бондарь, Р. С. Коваленко. - К. : Сварог, 2020. - 320 с.
4. Мьялковський, О. В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв [Текст] : підручник : затверджено МОН України / О. В. Мьялковський. - К. : Кондор, 2017. - 376 с
5. Ощипок, І. М. Барна справа [Текст] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов. - Львів : Магнолія 2006, 2020. - 288 с. - (Вища освіта в Україні).
6. Ростовський, В. С. Барна справа [Электронный ресурс] : навч. посібник : затверджено МОН України / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. - Електрон. текстові дані. - К. : Центр учбової л-ри, 2011. - 1 файл ; 395 с.