

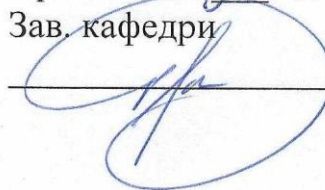
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в  
ресторанному господарстві та  
готельної і ресторанної справи

Протокол № 23 від "12.06" 2018 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»**

Ступінь: бакалавр

**Кількість кредитів ECTS 3**

Розробник: Слащева А.В.,  
доцент кафедри технології  
в ресторанному господарстві  
та готельної і ресторанної  
справи, к.т.н., доцент

2018 – 2019 навчальний рік

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Вибіркова для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>3</b>
Загальна кількість годин	<b>90</b>
Кількість модулів	<b>2</b>
Лекції, годин	<b>15</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>21</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>54</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>2,4</b>
самостійної роботи студента	<b>3</b>
Вид контролю	<b>залік</b>

## 2. Програма дисципліни

**Ціль** – формування у студентів професійних знань в області технології напоїв та формування у студентів бакалаврського рівня знань та вмінь при організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів.

**Завдання:** надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей організації і функціонування різних видів барів, їх матеріально-технічного забезпечення; організації роботи та робочого місця бармена; стилів роботи бармена та їх використання в барах певної спеціалізації; класифікації змішаних напоїв та характеристику основних їх груп; методів приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення.

**Предмет:** сучасні уявлення з організації барної справи та роботи сомельє у сучасних підприємствах ресторанного господарства.

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Класифікація і характеристика барів.

Тема 2. Матеріальна технічна база барів.

Тема 3. Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів.

Тема 4. Характеристика барної карти.

Тема 5. Раціональна організація роботи барів

Тема 6. Техніка роботи бармена

Тема 7. Сучасні методи обслуговування в барі.

Тема 8. Особливості роботи барів поза межами підприємства.

Тема 9. Характеристика та класифікація змішаних напоїв

Тема 10. Особливості приготування змішаних напоїв

Тема 11. Характеристика продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Барна справа</b>					
Тема 1. Особливості організації і функціонування барів	10	1	2	-	7
Тема 2. Організація обслуговування споживачів в барах	11	2	2	-	7
Тема 3. Класифікація і технологія гарячих і холодних напоїв в барах	11	2	2	-	7
Тема 4. Класифікація і технологія змішаних напоїв	13	2	4		7
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>45</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>28</b>
<b>Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє</b>					
Тема 5. Правила роботи сомельє та складання винної карти	11	2	2	-	7
Тема 6. Класифікація і правила подачі вина	12	2	3	-	7
Тема 7. Класифікація і правила подачі ігристих вин	10	2	2	-	6
Тема 8. Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв	12	2	4	-	6
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>45</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>-</b>	<b>26</b>
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>-</b>	<b>54</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар-дискусія Особливості організації і функціонування барів	2
2	Семінар-дискусія Організація обслуговування споживачів в барах	2
3	Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і технологія гарячих і холодних напоїв в барах	2
4	Майстер-клас Класифікація і технологія змішаних напоїв	4
5	Семінар-дискусія Правила роботи сомельє та складання винної карти	2
6	Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і правила подачі вина	3
7	Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і правила подачі ігристих вин	2
8	Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв	4
<b>Всього</b>		<b>21</b>

#### 5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Дослідження особливостей вина та міцних алкогольних напоїв різних країн світу.
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

## 6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема семінарських занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
<b>Змістовий модуль 1. Барна справа</b>			
Семінар-дискусія Особливості організації і функціонування барів	2	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: класифікація барів, характеристика різних типів барів, організація постачання в барах, склад і характеристика приміщень, обладнання бару: призначення та характеристика, характеристика барного посуду та інвентарю. Джерела [1, 2, 3, 4]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Семінар-дискусія Організація обслуговування споживачів в барах	2	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: організація роботи бармена, обов'язки бармена та вимоги до його роботи, підготовка до обслуговування гостей, організація робочого місця і роботи бармена, складання карти бару, робота бармена на швидкість, схема процесу виконання заказу, специфічні аспекти роботи бармена, барні аксесуари та інструменти, додаткові прийоми і професійні тонкощі. Джерела [1, 2, 3, 4]. 2. Самотестування. 3. Підготовка індивідуального завдання "Складання барної карти"	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка індивідуального завдання "Складання барної карти"
Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і технологія гарячих і холодних напоїв в барах	2	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: гарячі напої: кава, чай, какао, гарячий шоколад, експертиза кави і чаю; холодні напої: вода, соки, сиропи, мінеральна вода. Джерела [1, 5, 6, 7, 8]. 2. Підготовка технологічних схем і рецептур показникових напоїв згідно з темою заняття 3. Підготовка до приготування холодних і гарячих напоїв згідно із завданням	Індивідуальне опитування, дегустація та оцінювання готових напоїв згідно із завданням
Майстер-клас Класифікація і технологія змішаних напоїв	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: історія і класифікація змішаних напоїв, система мір, техніка наливання основних напоїв, класифікація і технологія змішаних напоїв, характеристика основних алкогольних і безалкогольних компонентів коктейлів, ароматизатори та підсолоджувачі змішаних напоїв, правила прикрашання і подачі коктейлів. Джерела [1, 5, 6, 8, 9]. 2. Підготовка до майстер-класу із приготування безалкогольних коктейлів	Індивідуальне опитування
<b>Разом змістовий модуль 1</b>	<b>10</b>		
<b>Змістовий модуль 2. Графічні та математичні методи технічного аналізу</b>			
Семінар-дискусія Правила роботи сомельє та складання винної карти	2	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: організація робочого місця сомельє, Джерела [1, 9, 10, 11]. 2. Складання винної карти для різних типів підприємств ресторанного господарства	Тестування, фронтальне опитування, перевірка індивідуального завдання

			"Складання винної карти для різних типів ПРГ"
Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і правила подачі вина	3	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: фактори впливу на ріст та зрілість виноградної лози, характеристика вин різних країн світу. Джерела [1, 9, 11, 12]. 2. Підготовка до практичних завдань із подачі вина	Індивідуальне опитування, оцінювання дотримання правил подачі різних типів вин
Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і правила подачі ігристих вин	2	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: фактори впливу на ріст та зрілість виноградної лози, характеристика вин різних країн світу (французьких, іспанських, італійських, чилійських, австралійських, молдавських, грузинських, кримських). Джерела [1, 9, 11, 12]. 2. Підготовка до практичних завдань із подачі ігристих вин	Індивідуальне опитування, оцінювання дотримання правил подачі ігристих вин
Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і правила подачі міцних алкогольних нап	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: класифікація, правила подачі, особливості дегустації та поєднання міцноалкогольних напоїв. Джерела [1, 10, 13, 14]. 2. Підготовка до практичних завдань із подачі різних міцних алкогольних напоїв	Індивідуальне опитування, оцінювання дотримання правил подачі різних міцних алкогольних напоїв
<b>Разом змістовий модуль 2</b>	<b>11</b>		
Разом	<b>21</b>		



12. Здатність надавати послуги з урахуванням запитів різних категорій споживачів.								+							+	
13. Здатність ефективно та доцільно застосувати широке коло знань технології та організації в ресторанному господарстві																+

## 8. Методи викладання

Лекції, семінарські заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

## 9. Методи оцінювання

Залік

## 10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення заліку: впродовж семестру (100 балів).

### Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1	3		3			6
Тема 2	3		3	20		26
Тема 3	3		3			6
Тема 4	3		3		6	12
Разом змістовий модуль 1	12		12	20	6	<b>50</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Тема 5	3		3	20		26
Тема 6	3		3			6
Тема 7	3		3			6
Тема 8	3		3		6	12
Разом змістовий модуль 2	12		12	20	6	<b>50</b>
Разом						<b>100</b>



## Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ECTS</b>	<b>Національна шкала</b>
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

## 11. Методичне забезпечення

Електронний конспект лекцій, методичні рекомендації з вивчення дисципліни, комплекти індивідуальних завдань, навчальна та наукова література, нормативні документи.

1. Барна справа та організація роботи сомельє: Конспект лекцій / А.В. Слащева, А.В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.

2. Барна справа та організація роботи сомельє: Методичні вказівки для вивчення курсу для студентів денної і заочної форми навчання напрямку підготовки «Готельно-ресторанна справа» / А.В. Слащева. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2018. – 47 с.

3. Барна справа та організація роботи сомельє: Методичні вказівки для проведення практичного заняття «Правила складання барної карти» для студентів денної і заочної форми навчання напрямку підготовки «Готельно-ресторанна справа» / А.В. Слащева. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2017. – 35 с.

4. Барна справа: Метод. вказівки для проведення лаборатор. заняття «Барне обладнання, інвентар, посуд. Підготовка посуду до роботи» для студ. ден. та заоч. форми навчання / А. В. Слащева, А. В. Клименко. – Кривий Ріг: Дон НУЕТ, 2017. – 17 с.

## 12. Рекомендована література

### Основна

1. Барна справа та організація роботи сомельє: Конспект лекцій / А.В. Слащева, А.В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.

2. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

3. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.

4. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах: учеб.пособ. / В.В. Архипов, Е.И. Иванникова. – К.: Центр учебной литературы, 2011. – 240 с.

5. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с.

6. Барна справа: Підручник / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. 2-е вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.

7. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие / Е. С. Оробейко. - М.:Альфа-М; ИНФРА-М, 2012 . – 320 с.

8. Організація роботи сомельє: Навчальний посібник / Л.В. Крилова, В.В. Шумілова – Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. – 325 с.

9. Организация работы сомелье: уч. пос. для студ. высш. учеб. зав./ В.В. Архипов – К: Центр учебной литературы, 2009. - 304 с.

10. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Повстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена. Навчальний посібник. – Х.: ХДУХТ, 2012. – 214 с.

11. Шмекль Петер. Классические коктейли. - М.: Терра, 2012. - 63 с.

12. Крепкоалкогольные напитки / Ю.Г. Иванов – Смоленск: Русич, 2012. – 512 с.

### **Допоміжна**

1. Поляков М. А. Некоторые особенности работы в барах. - М.: Интурист, 2007. - 112 с.
2. Бары и рестораны. Искусство обслуживания / Богушева В.Н. - Ростов-н/Д: Фенікс, 2012. - 198 с.
3. Самуэль С. П. Алкогольные напитки (Справочник) - Минск: МЕТ, 1994.
4. Тарасова Т.П. Современная энциклопедия напитков. - Донецк: БАО, 2012.
5. Про напитки / М. Орлинова. – М.: «Эксмо», 2010. – 257 с.
6. Виноделие / Н.С. Зигель, Х.В. Ленгер. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2012. – 236 с.
7. Водка. Советы знатока: справочник / Бегг Десманд – М.: БММ АО, 2004. – 192 с.
8. Евсеевский Ф. Библия бармена / Ф. Евсеевский - М.: Евробукс, 2004.– 325 с.
9. Дейв Брум. Крепкие алкогольные напитки мира / Дейв Брум – М.: Изд-во Эксмо, 2004. – 224 с.
10. Грегори Конал. Коньяк. Советы знатока: справочник / Грегори Конал – М.: БММ АО, 2004. – 224 с.
11. Кларк О. Вино. Полное руководство для знатоков и не только / О. Кларк – М.: Эксмо, 2003.- 144 с.
12. Красное вино. советы знатока: Справочник / Эдвардс Майкл. – М.: БММ АО, 2004. – 256 с.
13. Приве Йенс. Вино: Иллюстрированная энциклопедия / Приве Йенс – М.: БММАО, 2002.–256 с.
14. Шульпаков Г. Коньяк. Альбом-путеводитель / Г. Шульпаков – М.: Изд-во Жигульского, 2004. - 256 с.
15. Журнали: «Питание и общество», «Торговля за рубежом», «Капитал», «Светские развлечения», «Ресторатор», «ПИР. Питание и развлечения», «Гостиничный бизнес», «Гостиничный и ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости»

### **Інформаційні ресурси**

1. [www.spirtnoye.r2.ru](http://www.spirtnoye.r2.ru) (Правила дегустації)
2. [www.restaurator.ru](http://www.restaurator.ru) (Характеристики вин)
3. [www.logosvme.com](http://www.logosvme.com) (Класифікація і асортимент вин різних країн світу)