

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 №___ від “_____” 2016 р.
Зав. кафедри

_____ Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»

Галузь знань _____ 1401 «Сфера обслуговування»
(шифр і назва)
напрямок підготовки _____ 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»
(шифр і назва)
спеціалізація _____
(назва спеціалізації)
навчально-науковий інститут _____ ресторанно-готельного бізнесу
(назва)

2016 – 2017 навчальний рік

Розробник: Слащева А.В., доцент кафедри ТРГ та ГРС, к.т.н., доц.

© Слащева А.В., 2016 рік
© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2016 рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 3	Обов'язкова для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»	
Загальна кількість годин – 90	Семестр	
	6-й	6-й
	Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 3	30 год.	8 год.
	Практичні/ семінарські заняття	
	15 год.	6 год.
	Лабораторні	
	-	-
	Самостійна робота	
	45 год.	136 год.
	Вид контролю: екзамен	

2. Мета та завдання дисципліни

Мета - 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;

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усьог о	у тому числі					усьог о	у тому числі				
		л	п/с	лаб	інд	с.р.с		л	п/с	лаб	інд	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Особливості асортименту та технології продукції кухонь Європи												
Тема 1. Класифікація і характеристика барів	20	6	2			20	22	1	1			10
Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів	20	4	2			20	22	1	1			10
Разом за змістовим модулем 1	40	10	4			40	44	2	2			20
Змістовий модуль 2. Особливості асортименту та технології продукції національних кухонь Близького Сходу, Азії, Південної Америки та Африки												
Тема 3. Організація роботи бармена	17	8	4			20	29	2	1			16
Тема 4. Специфічні особливості роботи бармена	21	4	2			20	33	2	1			20
Разом за змістовим модулем 2	38	10	6			40	62	4	2			36
Змістовий модуль 3. Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу												
Тема 5. Основи мистецтва приготування змішаних напоїв	11	6	3			15	22	1	1			10
Тема 6. Класифікація і технологія змішаних напоїв	11	4	2			15	22	1	1			10
Разом за змістовим модулем 3	22	10	5			30	44	2	2			20
Усього годин	90	30	15			45	90	8	6			76

4. Теми практичних занять

N з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
1.	Семінар з виконанням практичних задач Барний посуд, прибори, столова білизна, підготовка посуду до роботи .	2
2.	Семінар з виконанням практичних задач Організація роботи з підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів.	2
3.	Семінар з виконанням практичних задач Характеристика карт і преїскурантів. Правила подачі напоїв.	6
4.	Семінар з виконанням практичних задач Особливості приготування та подачі змішаних напоїв	5
	Разом	15

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Дослідження процесу обслуговування споживачів у барах із урахуванням правил і норм міжнародного сервісу, сучасних технологій, методів та форм;
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 занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи технічного аналізу			
Семінар з виконанням практичних задач Тема 1. Барний посуд, прибори, столова білизна, підготовка посуду до роботи .	15	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2,3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Разом змістовий модуль 1	15		
Змістовий модуль 2. Графічний підхід технічного аналізу			
Семінар з виконанням практичних задач Тема 2. Організація роботи з підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Семінар з виконанням практичних задач Тема 3. Характеристика карт і преїскурантів. Правила подачі напоїв.	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2, 3, 5]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Разом змістовий модуль 2	15		
Змістовний модуль 3. Математичні методи технічного аналізу			
Семінар з виконанням	15	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення	Тестування, фронтальне та

практичних задач Тема 4. Особливості приготування та подачі змішаних напоїв		питань заняття. Вивчення технологій приготування страв за темою заняття Джерела [1, 2,3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування.	індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Разом змістовий модуль 3	15		
Разом	45		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

[illegible]

Тема 5	2		3			10
Тема 6	2		3			10
Разом змістовий модуль 3	4		6		7	17
Разом						50

Оцінювання студентів при проведенні екзамену без використання комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань). Оцінювання *тестових завдань* (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі підрахунку кількості правильних тестів. Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання *теоретичної частини* екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання **практичної частини** (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

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).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
59-30	FX	2, «незадовільно»
0-29	F	

11. Методичне забезпечення

1. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій / А.В. Слащева. – Кривий Ріг: Дон НУЕТ, 2015. – 95 с.
2. Барна справа: Методичні вказівки до самостійного вивчення курсу / А.В.Слащева – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. – 32 с.
3. Барна справа: Методичні вказівки для проведення лабораторного заняття „Змішані напої” для студентів денної і заочної форми навчання спеціальності „Технологія харчування” / Л.В.Крилова, В.В. Шумілова – Донецьк: Дон ДУЕТ, 2013. – 21 с.
4. Барна справа: Метод. вказівки для проведення лаборатор. заняття „Правила подачі алкоголь. напоїв до визнач. страв” для студ. ден. і заоч. форми навчання спец. „Технологія харчування” / Л.В.Крилова – Донецьк: ДонНУЕТ, 2014. – 15 с.
5. Барна справа: Метод. вказівки для проведення лаборатор. заняття «Барне обладнання, інвентар, посуд. Підготовка посуду до роботи» для студ. ден. та заоч. форми навчання спец. „Технологія харчування” / В.А. Антонова, В.В. Шумілова – Донецьк: [Дон НУЕТ], 2014. – 19 с.

12. Рекомендована література

Базова

1. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
3. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення.
4. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования.
5. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96 р. № 349 (з доповненнями).
6. Порядок зайняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.1995 р. № 108 (з доповненнями).
7. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 (з доповненнями).

8. Антонова В.А. Барна справа. Навчальний посібник для студ. усіх форм навчання спец. „Технологія харчування” / В.А. Антонова ; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. орг. та упр. якістю ресторан. госп-ва. – Донецьк: [Дон НУЕТ], 2010. - 99 с.
9. Антонова, В.А. Организация обслуживания на предприятиях питания. Уч. пособие для студ. всех форм обучения спец. «Технология питания». ДонДУЭТ, Донецк, 2005 - 158 с (рус./укр).
10. Архипов В.В. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах: учеб.пособ. /В.В. Архипов, Е.И. Иванникова. – К.: Центр учебной литературы, 2011. – 240 с.
11. 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
12. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания : рестораны и бары : учебное пособие . - М.:Альфа-М; ИНФРА-М, 2006 . – 320 с.
13. Ростовський В.С. Барна справа. Підручник / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. 2-е вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с..

Допоміжна

1. Антонова, Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2006. - 130 с.
2. Борман П. 1444 коктейля. - М.: Внешсигма, 2000.
3. Борман П. Коктейли со всего света. - М.: Внешсигма, 1997. - 600с.
4. Волшебные коктейли / Пер. с англ. — М.: Издательский дом «Никола Пресс», 1997. - 112 с.: ил.
5. Прекрасные коктейли. - М.: Нило-Пресс, 1996.
6. Сафонова А. 500 коктейлей для бара и дома. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.
7. Слоистые коктейли / Авт. состав А.Е. Польской. - Минск: Харвест.
8. Справочник бармена. - Фирма Сигрем. Сью Мигальский. Коктейли и пунши. - М.: Внешторгиздат, 1996.- 120с.
9. Тарасова Т.П. Современная энциклопедия напитков. - Донецк: БАО, 2002.
10. Шмекль Петер. Классические коктейли. - М.: Терра, 1997. - 63 с.: ил.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт . - [Електронний ресурс]: <http://www.tehnologi.com>
2. Рекламна діяльність підприємств ресторанного господарства в умовах мережних технологій. - [Електронний ресурс]: www.WebProjects.ru/services/promo/promo_business
3. Реклама ресторанів. - [Електронний ресурс]: <http://reklamablog.com/reklama-restorana/reklama>
4. Туристично-інфраструктурний потенціал розвитку в'їзного туризму в Україні. Ресторани й інші заклади харчування. - [Електронний ресурс]: http://tourlib.net/books_ukr/vt4-3-3.htm