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

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва
Протокол №1 від 28.08.2023 р.
Завідувач кафедри

О. А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник: Слащева А В.,
доцент, к. т. н.

2023 – 2024 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова *(для студентів спеціальності "назва спеціальності")* / вибіркова дисципліна	**Вибіркова**
Семестр *(осінній / весняний)*	**весняний**
Кількість кредитів	**5**
Загальна кількість годин	**150**
Кількість модулів	**2**
Лекції, годин	**32**
Практичні / семінарські, годин	**8**
Лабораторні, годин	**24**
Самостійна робота, годин	**86**
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	**4**
самостійної роботи студента	**5,4**
Вид контролю	**залік**

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи професійних знань в області організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО в області організації і функціонування різних видів барів, їх матеріально-технічного забезпечення; формуванні вмінь та навичок: 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: основи 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. Мобільний барний кейтеринг
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

Тема 12. Правила роботи сомельє та складання винної карти

Тема 13. Класифікація і правила подачі вина

Тема 14. Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв

Тема 15. Класифікація і правила подачі слабоалкогольних напоїв

Тема 16. Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв

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
Змістовий модуль 1. Барна справа					
Тема 1. Класифікація і характеристика барів	10	2	2		5
Тема 2. Матеріально-технічна база барів	10	2	2		5
Тема 3. Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів	10	2		2	5
Тема 4. Характеристика барної карти	10	2		2	5
Тема 5. Раціональна організація роботи барів	10	2	2		5
Тема 6. Техніка роботи бармена	10	2		2	5
Тема 7. Сучасні методи обслуговування в барі	10	2		2	5
Тема 8. Мобільний барний кейтеринг	10	2	2		5
Тема 9. Характеристика та класифікація змішаних напоїв	10	2		2	5
Тема 10. Особливості приготування змішаних напоїв	10	2		2	5
Тема 11. Характеристика продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації	10	2		2	5
Разом за змістовим модулем 1	**99**	**22**	**8**	**14**	**55**
Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє					
Тема 12. Правила роботи сомельє та складання винної карти	10	2		2	6
Тема 13. Класифікація і правила подачі вина	10	2		2	6
Тема 14. Класифікація і правила подачі ігристих вин	10	2		2	6
Тема 15. Класифікація і правила подачі слабоалкогольних напоїв	9	2		2	6
Тема 16. Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв	9	2		2	7
Разом за змістовим модулем 1	**51**	**10**	**-**	**10**	**31**
Усього годин	**150**	**32**	**8**	**24**	**86**

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар-дискусія Класифікація і характеристика барів	2
2	Семінар-дискусія Матеріально-технічна база барів	2
3	Лабораторно-практичне заняття Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів	2
4	Лабораторно-практичне заняття Характеристика барної карти	2
5	Семінар з виконанням практичних задач Раціональна організація роботи барів	2
6	Лабораторно-практичне заняття Техніка роботи бармена	2
7	Лабораторно-практичне заняття Сучасні методи обслуговування в барі	2
8	Семінар-дискусія Мобільний барний кейтеринг	2
9	Лабораторно-практичне заняття Характеристика та класифікація змішаних напоїв	2
10	Лабораторно-практичне заняття Особливості приготування змішаних напоїв	2
11	Лабораторно-практичне заняття Характеристика продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації	2
12	Лабораторно-практичне заняття Правила роботи сомельє та складання винної карти	2
13	Лабораторно-практичне заняття Класифікація і правила подачі вина	2
14	Лабораторно-практичне заняття Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв	2
15	Лабораторно-практичне заняття Класифікація і правила подачі слабоалкогольних напоїв	2
16	Лабораторно-практичне заняття Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв	2
	Всього	**32**

5. 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 (очна форма навчання)

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робот				Позааудиторна робота	Сума балів
	Захист лабораторних робіт	Тестові завдання	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		2	2		2	6
Тема 2		2	2		2	6
Тема 3	2		1		2	5
Тема 4	2		1		2	5
Тема 5		2	2		2	6
Тема 6	2		1		2	5
Тема 7	2		1		2	5
Тема 8		2	2		2	6
Тема 9	2		1		2	5
Тема 10	2		1		2	5
Тема 11	2		1	10		13
Разом за змістовим модулем 1	**14**	**8**	**15**	**10**	**20**	**67**
Змістовий модуль 2						
Тема 12	2		1		2	6
Тема 13	2		1		2	12
Тема 14	2		1		2	10
Тема 15	2		1		2	
Тема 16	2		1	10		
Разом за змістовим модулем 2	**10**		**5**	**10**	**8**	**33**
Усього годин	**24**	**8**	**20**	**20**	**28**	**100**

Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
30	30	40	

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної 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	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	