

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 №15 від 22.06.2021 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.

2021 – 2022 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. 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

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

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **загальних програмних компетентностей:**

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність працювати в команді в сфері організації роботи барменів та сомельє;

здатність застосовувати знання з барної справи та роботи сомельє у практичних ситуаціях щодо складання барної та винної карти у закладах ресторанного господарства та для організації роботи барів;

– **фахових програмних компетентностей:**

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

здатність організовувати виробничий процес у закладах ресторанного господарства стосовно реалізації напоїв та організації дозвілля у барах;

здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

здатність приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу;

здатність організовувати технологічний процес виробництва продукції і послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність розробляти нові змішані напої з використанням інноваційних технологій виробництва;

здатність працювати з технічною та технологічною документацією під час розробки барної та винної карти;

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

здатність використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів ресторанного бізнесу;

здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства з метою розширення сектору реалізації напоїв та організації дозвілля;

розуміння принципів, технологічних процесів і технології організації виробничих процесів закладів ресторанного бізнесу із барами;

здатність розробляти нові змішані напої та коктейлі, використовуючи сучасні крафтові алкогольні напої та інноваційні інгредієнти;

здатність організовувати та здійснювати ефективний контроль якості барної продукції;

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

технологічних властивостей продовольчої сировини, що використовується для виробництва напоїв,

технології та асортименту змішаних, безалкогольних та алкогольних напоїв;

традиційних та інноваційних способів приготування коктейлів;

– **уміння/навички:**

застосовувати навички бармена та сомельє й інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних технологічних задач і практичних проблем у сфері ресторанного бізнесу;

розробляти, реалізовувати та організовувати споживання напоїв, впроваджувати прогресивні технології їх виробництва;

складати барну та винну карти для різних контингентів споживачів та іноземних туристів із урахуванням їх гастрономічних вподобань та організовувати їх обслуговування;

розробляти технологічну документацію на барну продукцію та впроваджувати її у технологічний процес підприємства;

використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

організовувати виробничий процес в барах при закладах ресторанного господарства та при готелях, що приймають іноземних туристів, з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

– **комунікація:**

донесення до споживачів ресторанних послуг та фахівців ресторанної галузі інформації, проблем, рішень, власного досвіду щодо інновацій та сучасних технологій напоїв у ресторанному бізнесі;

збір, інтерпретація та застосування даних щодо нових ресторанних технологій алкогольної та безалкогольної продукції;

спілкування з професійних питань ресторанної сфери із науковцями за фахом, керівниками закладів ресторанного господарства, фахівцями із ресторанного бізнесу України (інженерами-технологами, шеф-кухарями, су-шефами), що спеціалізуються на барній продукції, або з іноземними шефами, що працюють в ресторанній сфері в Україні, а також зі споживачами ресторанних послуг, у тому числі з іноземними туристами;

– **відповідальність і автономія:**

відповідальна організація та керівництво професійним розвитком працівників виробничої групи в барах при закладах ресторанного господарства або при засобах розміщення;

спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних виробничих процесах у ресторанній сфері.

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. Матеріальна 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. Особливості роботи барів поза межами підприємства	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 Матеріальна технічна база барів	2
3	Лабораторна робота Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів	2
4	Лабораторна робота Характеристика барної карти	2
5	Семінар з виконанням практичних задач Раціональна організація роботи барів	2
6	Лабораторна робота Техніка роботи бармена	2
7	Лабораторна робота Сучасні методи обслуговування в барі	2
8	Семінар-дискусія Особливості роботи барів поза межами підприємства	2
9	Лабораторна робота Характеристика та класифікація змішаних напоїв	2
10	Лабораторна робота Особливості приготування змішаних напоїв	2
11	Лабораторна робота Характеристика продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації	2
12	Лабораторна робота Правила роботи сомельє та складання винної карти	2
13	Лабораторна робота Класифікація і правила подачі вина	2
14	Лабораторна робота Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв	2
15	Лабораторна робота Класифікація і правила подачі слабоалкогольних напоїв	2
16	Лабораторна робота 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 робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Захист лабораторних робіт	Ситуаційні завдання, задачі	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	