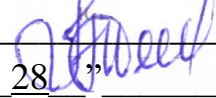


ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

Кафедра інженерії харчового виробництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан біолого-технологічного факультету

 І.О. Балабанова
“ 28 ” 08 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Барна справа та робота сомільє»

(назва навчальної дисципліни)

Освітній рівень _____ перший (бакалаврський) _____

(бакалавр, магістр)

Спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____

(шифр і назва спеціальності)

Освітня програма _____ Харчові технології _____

(назва спеціалізації)

Факультет _____ біолого – технологічний _____

(назва факультету)

Робоча програма з дисципліни «Барна справа та робота сомільє» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Харчові технології», спеціальності 181 «Харчові технології»

Розробники: Дзюндзя О.В. доцент, к.т.н.

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва

Протокол № 1 від 28.серпня 2019 року

Схвалено методичною комісією факультету

Затверджено на Вченій раді факультету

Протокол №1 від 28 серпня 2019 року

Затверджено на Вченій раді біолого – технологічного факультету

Протокол № 1 від 29.08.2019 року

В.о. завідувача кафедри
Інженерії харчового виробництва



(підпис)

(Новікова Н.О.)
(прізвище та ініціали)

30. 08. 2019 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність (напрямок підготовки), освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів для денної форми – 3	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	за вибором	
Змістовних частин – 2	Спеціальність <u>181 «Харчові технології»</u>	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин для денної форми- 90		3-й	
		Семестр	
		1-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 4,6	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Лекції	
		20 год.	
		Практичні, семінарські	
		14 год.	-
		Лабораторні	
		10 год	
		Самостійна робота	
		46 год.	
Індивідуальні завдання:			
-			
Вид контролю: залік			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1 : 1

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Барна справа та робота сомельє» є формування у студентів теоретичних і практичних знань і умінь при організації роботи і обслуговування у барах, а також із наукових основ зберігання і вживання безалкогольних та алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена і сомельє. Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають в результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах. Знання з організації приготування, обслуговування та культури вживання основних базових безалкогольних та алкогольних напоїв та виробів з них, має велике значення в наш час.

Завдання дисципліни «Барна справа і робота сомельє» є отримання студентами знань щодо основних положень галузі, процесів виробництва продукції, що застосовуються в закладах ресторанного господарства типу бар, складання винної карти закладу. Її збалансованості з картою страв і відповідності класу закладу, організації бездоганної роботи закладів такого типу та надання ними основних та додаткових послуг. Також відпрацювання у студентів практичних навиків і умінь в розв'язанні виробничих ситуацій, надання їм відповідальності за якість виконання посадових обов'язків.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- основні поняття, терміни та визначення характерні для закладів типу бар;
- організаційну структуру ресторанного господарства в країні та в місті;
- питання професійної етики працівників сфери послуг, що є важливим елементом підвищення рівня обслуговування в барах в умовах збільшення конкуренції;
- способи постачання продукції в бар;
- правила експлуатації встановленого в барі обладнання;
- види барних стійок та правила їх устаткування;
- технологічні прийоми приготування напоїв, коктейлів та кулінарних виробів які входять до асортименту різних типів барів;
- структуру приміщень барів різних типів;
- історію виникнення алкогольних напоїв та їх типологію;
- теоретичні і практичні основи організації роботи з алкогольними напоями;
- призначення та характеристику барного посуду;
- устаткування та інвентар необхідний для ефективної праці бармена;
- організацію обслуговування споживачів, та роль бармена у процесі обслуговування;
- правила і терміни зберігання алкогольних напоїв;
- класифікацію основних базових алкогольних напоїв та їх класифікацію;
- процеси виробництва вин та їх класифікація;
- класифікацію, методи та техніку приготування коктейлів;
- класифікацію слабоалкогольних та безалкогольних напоїв;

- гарнірування та правила подавання напоїв;
- особливості складання винної карти, та її збалансованість з картою страв;
- правила та особливості проведення дегустації вин;
- вимоги до зберігання алкогольних напоїв;
- органічне поєднання продукції власного виробництва та закупівельних товарів з базовими алкогольними напоями, коктейлями та змішаними напоями;
- основні правила приготування та оформлення напоїв;
- кваліфікаційні вимоги до працівників бар.

вміти:

- використовувати нормативну документацію на харчові продукти, проводити інформаційний пошук в науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації;
- формувати знання з наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення впливу такої продукції на організм людини,
- підбирати необхідне барне устаткування, інвентар та посуд залежно від тематичного напрямлення бару
- вирішувати різні ситуаційні завдання які виникають в процесі обслуговування споживачів

3. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. Особливості організації та функціонування барів. Асортимент, характеристика алкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва. Організація постачання в барах та організація обслуговування споживачів. Нові технології та форми обслуговування.

Тема 1. Особливості організації та функціонування барів.

1. Особливості організації роботи барів
2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів
3. Матеріально – технічне забезпечення барів
4. Залежність барної стійки від типу бару. Обладнання бару, призначення та його характеристика

Тема 2. Організація постачання в барах та організація обслуговування споживачів.

1. Вимоги до обслуговуючого персоналу бара
2. Основи організації роботи сомельє
3. Організація постачання барів
4. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів
5. Характеристика видів послуг які надаються у бар
6. Організація обслуговування споживачів

Тема 3 . Організація обслуговування гостей напоями

1. Обслуговування гостей напоями

2. Культура споживання алкогольних напоїв

Змістова частина 2. Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин та алкогольних напоїв. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів з різних видів вин.

Тема 4. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв

1. Світовий ринок алкогольних напоїв
2. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції
3. Міцні цілющі напої на основі лікувальних і ароматичних трав рослинного походження
4. Лікєро-горілчані алкогольні напої для барної продукції. Їх характеристика
5. Асортимент слабоалкогольних напоїв
6. Класифікація безалкогольних напоїв
7. Історична довідка про існування винограду та виноробства

Тема 5. Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин.

1. Виноград і навколишнє середовище
2. Ампелографія: сорти винограду, технологічні властивості
3. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація.
4. Особливості виробництва і бібліотека вин. Первинне виноробство.
5. Вторинне виноробство
6. Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин
7. Шампанське та ігристі вина

Тема 6. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів з різних видів вин.

1. Загальні відомості про приготування та подавання змішаних напоїв
2. Класифікація коктейлів
3. Способи приготування коктейлів
4. Характеристика основних типів коктейлів
5. Порядок складання карт напоїв у барі
6. Безалкогольні і слабоалкогольні коктейлі

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових частин і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Змістовий модуль 1. Особливості організації та функціонування барів. Асортимент, характеристика алкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва. Організація постачання в барах та організація обслуговування споживачів. Нові технології та форми обслуговування.												
Тема 1. Особливості організації та функціонування барів.	6	2	2			2						
Тема 2. Організація постачання в барах та організація обслуговування споживачів.	20	4	2	2		12						
Тема 3. Організація обслуговування гостей напоями	8	2	2	2		2						
Разом за змістову частину 1	34	8	6	4		16						
Змістовий модуль 2. Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин та алкогольних напоїв. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів з різних видів вин.												
Тема 4. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв	18	4	2			12						
Тема 5. Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин.	20	4	4			12						
Тема 6. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів з різних видів вин.	18	4	2	6		6						
Разом за змістову частину 2	56	12	8	6		30						
Усього годин	90	20	14	10		46						

5. Теми лекційних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Тема 1. Особливості організації та функціонування барів.	2
2	Тема 2. Організація постачання в барах та організація обслуговування споживачів.	4
3	Тема 3. Організація обслуговування гостей напоями	2
4	Тема 4. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв	4
5	Тема 5. Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин.	4
6	Тема 6. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів з різних видів вин.	4
	Всього	20

6. Теми практичних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Практичне заняття 1. Закріплення та поглиблення знань з загальної характеристики барів. Історія виникнення, їх розвиток та класифікація барів. Особливості організації роботи барів. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів у сучасних умовах України.	2
2	Практичне заняття 2. Закріплення та поглиблення знань з питань матеріально – технічного забезпечення барів, обладнання призначення та його характеристики.	2
3	Практичне заняття 3. Закріплення та поглиблення знань з організації роботи барів (підготовка до обслуговування, організація постачання, тощо). Вимоги до обслуговуючого персоналу.	2
4	Практичне заняття 4. Закріплення та поглиблення знань з питань організації обслуговування споживачів.	2
5	Практичне заняття 5. Закріплення та поглиблення знань з питань асортименту і характеристики алкогольних і безалкогольних напоїв	2
6	Практичне заняття 6. Закріплення та поглиблення знань з питань асортименту і характеристики сировини для алкогольних і безалкогольних напоїв	2
7	Практичне заняття 7. Закріплення та поглиблення знань з питань асортименту, характеристики і технології коктейлів	2
	Всього	14

7. Теми лабораторних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Лабораторна робота 1. Організація робочого місця бармена. Ознайомлення з інвентарем, посудом, устаткуванням.	2
2	Лабораторна робота 2. Приготування і особливості відпускання гарячих напоїв : чай, кава, шоколад, какао.	2
3	Лабораторна робота 3. Технологія приготування коктейлів. Гарнірування коктейлів.	2
4	Лабораторна робота 4. Технологія приготування молочних коктейлів.	2
5	Лабораторна робота 5. Технологія приготування безалкогольних напоїв	2
	Всього	10

8. Теми самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
1	Самостійна робота 1. Особливості організації роботи барів. Їх виникнення і розвиток	2
2	Самостійна робота 2. Характеристика торгово-виробничої діяльності барів. Матеріально-технічне забезпечення барів.	2
3	Самостійна робота 3. Вимоги до барної стійки. Обладнання та інвентар бару, його призначення	2
4	Самостійна робота 4. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Організація роботи сомільє.	2
5	Самостійна робота 5. Організація постачання.	2
6	Самостійна робота 6. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.	2
7	Самостійна робота 7. Характеристика видів послуг у барі.	2
8	Самостійна робота 8. Організація обслуговування споживачів напоями	2
9	Самостійна робота 9. Культура споживання алкогольних напоїв.	2
10	Самостійна робота 10. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових напоїв для барної продукції	2
11	Самостійна робота 11. Міцні цілющі напої на основі лікувальних і ароматичних трав	2
12	Самостійна робота 12. Лікєро-горілчані базові напої для барної продукції	2
13	Самостійна робота 13. Асортимент слабоалкогольних напоїв	2
14	Самостійна робота 14. Класифікація безалкогольних напоїв	2
15	Самостійна робота 15. Виноград як основна складова напоїв. Сорти винограду, технологічні властивості	2
16	Самостійна робота 16. Виноградні вина їх особливості і класифікація	2
17	Самостійна робота 17. Особливості виробництва і бібліотека вин.	2

	Первинне виноробство	
18	Самостійна робота 18. Вторинне виноробство	2
19	Самостійна робота 19. Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин	2
20	Самостійна робота 20. Шампанське та ігристі вина	2
21	Самостійна робота 21. Загальні відомості про приготування та подавання змішаних напоїв. Класифікація коктейлів. Способи приготування коктейлів. Характеристика основних типів коктейлів	2
22	Самостійна робота 22. Порядок складання карт напоїв у барі	2
23	Самостійна робота 23. Безалкогольні і слабоалкогольні напої у барі.	2
	Всього	46

9. Методи навчання

Методи навчання як свідомі систематичні і послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» включає проведення:

Лекцій з застосуванням мультимедійних проєктів, слайдів, інших електронних носіїв. Студенти мають доступ до електронного варіанту лекцій та при необхідності використовують його під час підготовки до практичних занять, підсумкового контролю за кожну змістову частину, тестових завдань.

Практичних та лабораторних занять з використанням сучасних методик, комп'ютерних програм.

Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим та інформаційним матеріалом кафедри.

Використання на практичних заняттях схем, таблиць та ДСТУ

Рекомендація до перегляду і вивчення дидактичних матеріалів нового покоління (електронні підручники тощо)

Індивідуальної роботи зі студентами з питань більш глибокого вивчення окремих тем і напрямків навчальної програми, виконання самостійної роботи

1. Словесні методи навчання:

- пояснення;
- навчальна дискусія.

2. Наочні методи навчання:

- ілюстрування;
- демонстрування;

3. Практичні методи навчання

- лабораторні роботи

10. Методи контролю

Проміжний, поточний та підсумковий контроль знань проводиться за допомогою теоретичних питань, тестів та екзамену

В процесі навчання студента викладачем реалізується проміжний, поточний і підсумковий семестровий контроль знань студентів.

Поточний контроль знань проводиться шляхом перевірки викладачем виконання студентом контрольних робіт за кожний змістову частину. Цей контроль здійснюється після викладання лекційного матеріалу, методики виконання практичних та лабораторних занять та самостійного завдання згідно плану і обсягів конкретної змістової частини.

Поточний контроль має за мету перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю знань під час проведення навчальних занять визначається викладачем і на кожний навчальний рік затверджується на засідання кафедри основною формою поточного контролю є тестування.

Підсумковий контроль за кожною змістовою частиною – підсумковує результати засвоєння матеріалів, що входять в змістову частину та реалізується шляхом узагальнення результатів поточного контролю знань та проведення спеціальних контрольних заходів.

Підсумковий контроль відображає міру компетентності студента в навчальній дисципліні і проводиться у формі екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											
Змістова частина 1			Змістова частина 2							Підсумкова робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	60	100
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		

За виконання курсової роботи

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума
До 10	до 60	до 30	100

Схема оцінювання ДВНЗ «ХДАУ» Національна диференційована шкала

Оцінка	Мін.рівень досягнень	Макс.рівень досягнень
--------	----------------------	-----------------------

Відмінно/Excellent	90	100
Добре/Good	74	89
Задовільно/Satisfactory	60	73
Незадовільно/Fail	0	59

Шкала оцінювання: ECTS

A	90	100
B	82	89
C	74	81
D	64	73
E	60	63
Fx	35	59
F	1	34

11. Методичне забезпечення

12. Рекомендована література

Базова

1. *Архипов В.В., Крюковская В.Г.* Организация работы сомелье. – Киев: Центр учебной литературы. 2009 – 304с.
2. *Архипов В.В., Иванникова Е.И.* Барное дело - К: «Центр учебной литературы». 2011 – 339с.
3. *Мялковський О.В.* Барна справа – К: Кондор –Видавництво, 2011 – 366с.
4. *Ростовский В.С., Шамян С.М.* Барна справа – К: Центр учбової літератури. 2011 – 395с.
5. *Сало Я.М.* Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу – Львів: Афіша –2007. – 301с.

Допоміжна

1. *Ананьев В.Г* Бар безалкоголя. - М. Экономика, 2008.- 187с.
2. *Барановский В.* Официант. Бармен. - Ростов Н/Д, 2011.- 258с.
3. *Борман П.* Коктейли со всего света. - М.: Внешсигма, 2017.- 227с.
4. *Богушева В.Н.* Бары и рестораны. Искусство обслуживания. - Ростов Н/д: фенікс,2012.- 198с.
5. *Зигель Н.С, Ленгер Х.В.* Виноделие и самогонварение. - Ростов - Н/Д: «Феникс», 2009. - 236с.
6. *Гребенков В.С.* , Ресторанный сервис. - М, Проф-Пресс, 2011.- 325с.
7. *Иванова Л.В.* Безалкогольные напитки.-2-е изд. Смоленск:Русич,2016.- 152с.
- 8.*Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В.* Барное дело – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 352с.
- 9.*Мигальский С.* Коктейли и пунши. - М: Внесторгиздат,2006.- 166с.

10. *Пикалев А.В.* Как увеличить доход ресторана, бара, кафе - СПб:ТОО Изд-во «Гиппократ», 2009. – 224с.

11. *Ридгель Х.С.* Бары и рестораны. Техника обслуживания, - Ростов - Н/Д «Феникс», 2002- 312с.

13. Інформаційні ресурси

1. Нормативні акти України // www.nau.kiev.ua
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // www.kmu.gov.ua
3. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - www.dssu.gov.ua

Мультимедійні програми:

Колекція презентацій до лекцій занять:

Тема 1. Особливості організації та функціонування барів.

1.1. Характеристика торговельно-виробничої діяльності

1.2. Устаткування, посуд, інвентар бару.

Тема 2. Організація постачання в барах та організація обслуговування споживачів.

2.1. Організація роботи барів (гриль-бар, винний бар, пивний бар, десертний бар)

Тема 4. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв

4.1. Характеристика баз (однокомпонентні напої)

Тема 5. Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин.

5.1. Характеристика баз (шампанське)

Тема 6. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів з різних видів вин.

6.1. Коктейлі