

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

Олена КРУКОВСЬКА

"26" серпня 2022 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри

Готельно-ресторанного та туристичного

бізнесу й іноземних мов ХДАЕУ

від "26" серпня 2022 року № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ БАРНА СПРАВА

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Херсон – 2022

Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Барна справа
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
Викладач	Дуга Вікторія Олександрівна – старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов; наукові інтереси: розвиток індустрії гостинності, агротуризм, сервіс і дизайн у закладах ГРБ, управління персоналом у закладах індустрії гостинності.
Контактна інформація	+38(098)5803023; v.dyga@i.ua ; kafturbiz@gmail.com
Графік консультацій	Консультації online: Telegram +38(098)5803023, Zoom https://us05web.zoom.us/j/8490266718?pwd=MFm5dldmUWdvN2JxQU1pK0ZsTmYwZz09
Програма дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет і зміст дисципліни «Барна справа» 2. Класифікація та характеристика різних типів барів 3. Типи приміщень, меблювання та освітлення барів 4. Основне барне обладнання 5. Механічне, теплове, холодильне обладнання та устаткування барів 6. Асортимент, призначення основного барного інвентарю 7. Посадкові обов'язки бармена та вимоги до його роботи. Професійна етика бармена 8. Класифікація та способи приготування змішаних напоїв 9. Характеристика баз (однокомпонентних напоїв) 10. Основи організації роботи сомельє. Винна карта 11. Особливості продажів у барах
Мова викладання	українська

1. Анотація курсу

Анотація курсу	Дисципліна спрямована на формування у здобувачів фахових компетентностей щодо організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних аспектів у роботі персоналу бару.
Інформаційний пакет дисципліни	http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/

2. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Барна справа» є набуття теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та сучасних тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, при підборі обладнання та інвентарю, впровадженні нових методів приготування напоїв і методів обслуговування споживачів, а також основ зберігання і вживання алкогольних напоїв.
-----------------------------------	---

Завдання вивчення дисципліни	<p>Завдання вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> – характеристиками барів і проблеми їх створення і функціонування; – технологічних, технічних і соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності менеджера барної справи у сучасних умовах розвитку ресторанного господарства; – формування продукції, яка випускається в барах; – визначення кола обов'язків та правил роботи сомельє; – вивчення основ складання винної карти.
-------------------------------------	--

3. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні	<p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p>
Спеціальні (фахові)	<p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2022-2023 н.р.
Семестр	3-й
Курс	2
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	Для вивчення дисципліни здобувачам необхідні знання з наступних дисциплін: «Вступ до фаху», «Сервісологія», «Безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист», «Психологія», «Дизайн об'єктів ГР і Т бізнесу», «Правове регулювання ГРБ і Т бізнесу», «Основи індустрії гостинності та туризму».
Постреквізити	«Технології продукції ресторанного бізнесу», «Етикет міжособистісних комунікацій в ГРС», «Устаткування закладів ГРБ», «Економіка ГРБ», «Маркетинг в ГРБ», «Конкурентоспроможність підприємств сектору ГР послуг», «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг», «Міжнародні системи управління якістю послуг ГРБ», «Захист прав споживачів», «Проектування об'єктів ГРБ».

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	3/90
Лекції	22 години
Практичні / Семінарські	22 години
Лабораторні	-
Самостійна/ Індивідуальна робота	46 годин
Форма підсумкового контролю	Залік

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: DSspace, MS Office, Zoom, Power Point
Обладнання	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернету

7. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання відбувається з дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт заборонено.

8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1. ХАРАКТЕРИСТИКА, ОБЛАДНАННЯ ТА ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРИВ							
1	Тема 1	Предмет і зміст дисципліни «Барна справа»	2	-	-	2	6
2-3	Тема 2	Класифікація та характеристика різних типів барів	2	-	2	4	6
4-5	Тема 3	Типи приміщень, меблювання та освітлення барів	2	-	2	4	6
6	Тема 4	Основне барне обладнання	2	-	2	4	6
7-8	Тема 5	Механічне, теплове, холодильне обладнання та устаткування барів	2	-	2	4	6
9	Тема 6	Асортимент, призначення основного барного інвентарю	2	-	2	4	6
	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота №1					17
Змістова частина 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОДНОКОМПОНЕНТНИХ НАПОЇВ. МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ. ТЕХНОЛОГІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ТА ПРОДАЖІВ У БАРАХ							
10	Тема 7	Посадові обов'язки бармена та вимоги до його роботи. Професійна етика бармена	2	-	2	4	6
11-12	Тема 8	Класифікація та способи приготування змішаних напоїв	2	-	4	6	6
13	Тема 9	Характеристика баз (однокомпонентних напоїв)	2	-	2	6	6
14-15	Тема 10	Основи організації роботи сомельє. Винна карта	2	-	2	4	6
16	Тема 11	Особливості продажів у барах	2	-	2	4	6
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота №2					17
	Сума		22	-	22	46	90

9. Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
---------------	--

Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
Лабораторні	-
Самостійна робота	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.
Індивідуальна робота	Підготовка та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

10. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
<p>Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, твір, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; проблемні ситуації тощо.</p> <p>Вимоги та методи до поточного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, реферат, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.</p>
Підсумковий контроль за змістовою частиною
Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем розділу 1 і розділу 2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.
Підсумковий контроль
Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)												Підсумкова оцінка (залік)	
Змістова частина 1						Змістова частина 2							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	ПК ЗЧ 1	T7	T8	T9	T10	T11	ПК ЗЧ 2	
Max 6	Max 6	Max 6	Max 6	Max 6	Max 6	Max 17	Max 6	Max 6	Max 6	Max 6	Max 6	Max 17	Max 100

Шкала оцінювання

Шкала рейтингу	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно	не зараховано
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. HoReCa : навчальний посібник : у 3 т. Т. 1 Готелі / за редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. – 412 с. 2. HoReCa : навчальний посібник : у 3-х т. Т. 2 : Ресторани / за редакцією А. А. Мазаракі. – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. – 312 с. 3. Pippa Guy. Let's Get Fizzical. DK, 2018. 144 p. 4. Wine: A Tasting Course. Jamie Goode Marnie Old, Dorling Kindersley, 2021. 256 p. 5. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора. – Карпатська Вежа, 2020. – 145 с. 6. Мялковський О.В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв: підручник. Київ: Кондор, 2017. 376 с. 7. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Барна М.Ю., Мельник І.М. та ін. [за заг. редакцією В. Я. Брича]. – К. : Ліра-К, 2019. – 484 с. 8. Ощипок І. М. Барна справа: навч. посіб. К.: Магнолія, 2021. 286 с. 9. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник/ Н. П. Машир, А. П. Пасюк. - К.: Кондор, 2016. –311 с. 10. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручник. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури, 2021. 395 с. 11. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2019. 352 с. 12. Слащева А. В., Клименко А. В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 48 с.

<p>Додаткова</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ДБН В.2.2-17:2006. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення 2. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) 3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://3umf.com/doc/449/. 4. Chilling Cocktails. Jason Ward. Orange Hippo!, 2021. 144 p. 5. The Cocktail Workshop, Adam Erace Steven Grasse, Running Press, 2021. 216 p. 6. Вино без правил. Анна Євгенія Янченко, Вид-во: Віхола, 2021. 296 с. 7. Вудс Р. Коктейлі від @the_cocktailguу. Вид-во: ЖОРЖ, 2022. 176 с. 8. Гірняк Л. Формування культури та якості обслуговування у готельно-ресторанних підприємствах / Л. Гірняк // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». – 2018. – Випуск 21. – С. 50–55. 9. Книга бармена. Основи приготування коктейлів, Джеффри Моргенталь, Марта Голмберг, Вид-во Старого Лева, 2021. 288 с. 10. Корсак Р., Колісник Г., Годя І. Формування культури ресторанного обслуговування / Р. Корсак, Г. Колісник, І. Годя // Актуальні питання гуманітарних наук. – 2020. – Випуск 29. – С. 102 – 106. 11. Ламперт К. Психологія отелей, ресторанов и баров / К. Ламперт; [перевод с английского А. В. Коченгин]. – Харьков: Гуманитарный центр, 2015. – 272 с. 12. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – Київ : «Центр учбової літератури», 2016. – 304 с. 13. Моргулець О. Б. Менеджмент у сфері послуг: навчальний посібник / О. Б. Моргулець. – К.: ЦУЛ, 2017. – 384 с. 14. Стефенсон Т. Одиссея віскі: допитливий бармен про солодове, житнє і бурбон. Вид-во: Vivat, 2021. 288 с.
<p>Інформаційні ресурси</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Barout – перший український онлайн-журнал про барну культуру. – Режим доступу: https://barout.media/ 2. PostEat – профільне гастрономічне видання для прогресивних людей з європейськими цінностями, які хочуть бути в курсі головних гастроподій України та світу. – Режим доступу: https://posteat.ua/o-nas/ 3. Всеукраїнська Асоціація Барменів (АУВА). – Режим доступу: https://auba.com.ua/ 4. Журнал «Академія гостинності». – Режим доступу: http://hotel-rest.com.ua 5. Журнал «Готельний та ресторанний бізнес». – Режим доступу: http://prohotelia.com/magazine/ 6. Журнал «Ресторатор». – Режим доступу: http://www.restorator.ua 7. Новини сфери гостинності. – Режим доступу: https://tourism-book.com