

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

Вікторія Вікторія ГРАНОВСЬКА

"*31*" "*08*" 2021 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Олена Олена МОРОЗОВА

Протокол засідання кафедри
готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу й іноземних мов ХДАЕУ

від "*30*" "*08*" 2021 року № *1*

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Барна справа

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Херсон – 2021

1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Барна справа
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
Викладач	Кацемір Яна Віталіївна – кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов.
Контактна інформація	моб. тел.: +380954278890 e-mail: kafturbiz@gmail.com
Графік консультацій	Очні консультації: Вівторок 13.00-14.30, П'ятниця 12.00-13.00 Консультації online: Viber +380954278890, ZOOM 218 041 0689
Програма дисципліни	Тема 1. Основи барної справи. Матеріально-технічне та інформаційне забезпечення діяльності бару Тема 2. Класифікація та методи приготування змішаних напоїв. Характеристика компонентів для приготування змішаних напоїв Тема 3. Підготовка барів до обслуговування. Прийоми роботи бармена Тема 4. Барний посуд, інвентар та аксесуари бару Тема 5. Приготування безалкогольних змішаних напоїв Тема 6. Приготування довгих змішаних напоїв Тема 7. Приготування середніх змішаних напоїв Тема 8. Приготування коротких змішаних напоїв Тема 9. Приготування коктейлів аперитивів Тема 10. Приготування коктейлів діджестивів
Мова викладання	українська

2. Анотація курсу

Анотація курсу	Дисципліна забезпечує теоретичну та практичну підготовку в сфері барної справи як одного з основних елементів діяльності в готельно-ресторанній справі.
Інформаційний пакет дисципліни	http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/view.php?id=807

3. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Придбання теоретичних знань та практичних навичок в організації обслуговування у барах різного типу та приготування змішаних напоїв та коктейлів.
Завдання вивчення дисципліни	Головними завданнями дисципліни «Барна справа» є : - вивчення спеціальних визначень, термінів та класифікації барів, асортименту продукції та способів приготування напоїв у винних барах, коктейль барі, безалкогольному барі, лаунж-барі, пул-барі, диско-барі, лобі-барі;

	<ul style="list-style-type: none"> - вивчення основних вимог, що висуваються до обслуговуючого персоналу, до робочого місця бармена, до спільної організації роботи барів; - формування практичних навичок використання барного обладнання, приготування та подачі напоїв; - забезпечення студентів знаннями щодо характеристик, технології приготування та способів подачі алкогольних, безалкогольних, змішаних напоїв; - ознайомлення з технікою подачі напоїв.
--	--

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Загальні	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні (фахові)	СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	ПРН 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. ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПРН 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. ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

5. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2-й
Семестр	3-й
Курс	2-й
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	Сервісологія, Основи індустрії гостинності

Постреквізити	Технологія продукції ресторанного бізнесу, Устаткування закладів ГРБ, Стандартизація і сертифікація у сфері послуг
----------------------	--

6. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	3/90
Лекції (денна/заочна)	22/8
Семінарські (денна/заочна)	24/8
Лабораторні	-
Самостійна робота (денна/заочна)	44/74
Форма підсумкового контролю	Залік

7. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: DSpace. Вивчення курсу не потребує використання програмного забезпечення крім загальнонавчаних програм та операційних систем Microsoft Office.
Обладнання	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, інше обладнання: мультимедійний проектор для: комунікації та опитувань; виконання домашніх завдань; виконання завдань самостійної роботи; проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль) Для практичних занять: барна станція, кавова машина, блендер для приготування коктейлів, набір бармена (шейкер, джигер, шипці, стрейнер, барна ложка, мадлер, гейзер, стопер, нарзанік бармена), відро для льоду, графіни, бокали.

8. 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	Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (ZOOM) за погодженням із провідним викладачем.
Політика щодо виконання	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки

завдань	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. (в т. ч. із використанням мобільних девайсів).

9. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1 ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ							
1	Тема 1	Основи барної справи. Матеріально-технічне та інформаційне забезпечення діяльності бару	2		2	4	4
2	Тема 2	Класифікація та методи приготування змішаних напоїв. Характеристика компонентів для приготування змішаних напоїв	4		4	4	4
3	Тема 3	Підготовка барів до обслуговування. Прийоми роботи бармена	2		2	4	4
4	Тема 4	Барний посуд, інвентар та аксесуари бару	2		2	4	4
	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота №1					30
Змістова частина 2 ПРАКТИЧНІ ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ							
6	Тема 5	Приготування безалкогольних змішаних напоїв	2		4	8	4
8	Тема 6	Приготування довгих змішаних напоїв	2		2	4	4
10	Тема 7	Приготування середніх змішаних напоїв	2		2	4	4

12	Тема 8	Приготування коротких змішаних напоїв	2		2	4	4
13	Тема 9	Приготування коктейлів аперитивів	2		2	4	4
14	Тема 10	Приготування коктейлів діджестивів	2		2	4	4
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота №2					30
	Сума		22		24	44	100

10. 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	Приготування коктейлів, презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо
Лабораторні	-
Самостійна робота	Здобувачі виконують завдання за планом

11. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
Поточне опитування; термінологічні диктанти; тестування; аналіз ситуацій (кейсів); реферати (есе); презентація самостійної роботи; підсумковий контроль в тому числі з використанням системи moodle та інших інформаційних ресурсів;
Підсумковий контроль за змістовою частиною
Письмовий контроль - контрольна робота за змістовою частиною.
Підсумковий контроль
Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)											Підсумкова оцінка Залік
Змістова частина 1					Змістова частина 2						
T1	T2	T3	T4	ПК ЗЧ 1	T5	T6	T7	T8	T9	T10	

Max 4	Max 4	Max 4	Max 4	Max 30	Max 4	Max 4	Max 4	Max 4	Max 4	Max 4	Max 30	Max 100
--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	----------------

12. Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	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)	

13. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	<ol style="list-style-type: none"> 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. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2016. - 584 с 5. Ростовський В.С. Барна справа. Підручник. 2-е вид. – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 395 с 6. Джеффрі Моргенталер, Марта Холмберг. Книга бармена. Основи приготування коктейлів. Видавництво Старого Лева, 2021, 288 с. 7. Джастін Хеммек, Мадлен Пакетт. Вино. Практичний путівник. Вид-во «Азбука, КоЛібри». 2017 р., 228с. 8. Мялковський О. Барна справа. Вид-во «Кондор», 2017 р, 376 с. Практическая миксология. Девайсы. Техники. Ингредиенты. Вид-во «КоЛібри; Азбука-Атікус», 2021, 224 с.
Додаткова	<ol style="list-style-type: none"> 1. Денні Меєр. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес. Вид-во «Наш формат». 2019 р., 344с. 2. Hranovska, V.H., Krykunova, V.M., Morozova, O.S., Katsemir, Y.V., & Voloshchuk, V.V. (2021). DETERMINANTS OF THE DEVELOPMENT OF HOTEL AND RESTAURANT ENTERPRISES OF UKRAINE IN THE INTERSECTORAL INDUSTRY OF SERVICES. GeoJournal of Tourism and Geosites, 35(2), 537–547

	<p>http://gtg.webhost.uoradea.ro/PDF/GTG-2-2021/gtg.35235-682.pdf</p> <p>3. Кацемір Я.В. Теоретичні особливості інноваційної діяльності в сфері послуг. Вісник Національного університету «Львівська політехніка». – 2016. – № 847. – С. 103–107</p> <p>4. Кацемір Я.В. Сутність та ключові аспекти дослідження економічної категорії «Система управління підприємством». Науковий економічний журнал «Інтелект ХХІ», Частина 1 № 6 ,2019, с.81-85</p> <p>5. Кацемір Я.В. Стратегічне планування і маркетингове управління в готельному бізнесі. «Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка». Випуск 7, 2021. с.67-72</p> <p>6. Кацемір Я.В. Поняття і особливості управління конкурентоспроможністю підприємств сфери послуг. Держава та регіони: науково-виробничий журнал. Серія: Економіка та підприємництво 2021 р., № 3 (120). с.46-51</p> <p>7. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник - К: Центр учбової літератури, 2016. – 342 с.</p> <p>8. Ощипок І.М. Барна справа: Навчальний посібник. Львів. «Магнолія 2006». 2018. С. 288.</p>
<p>Інформаційні ресурси</p>	<p>1. Ресторатор - журнал для професіоналів ресторанного бізнесу - https://uk.restorator.ua/magazine</p> <p>2. Влаштування бару https://www.youtube.com/watch?v=tSz3t_9YMtE</p> <p>3. Шейкер, стрейнер, джиггер - Барні штуки Імо ТБ https://www.youtube.com/watch?v=djQ11ozgimY</p> <p>4. Барні шейкери. Повний огляд, рекомендації, принципи роботи https://www.youtube.com/watch?v=QpRdJaP4QHU</p> <p>5. Опрацювання барного меню - барне меню, яке працює, доповідь Надира Кучкарова https://www.youtube.com/watch?v=OSXAN4BUPAk</p> <p>6. Бар - тренди та реалії, доповідь Надіра Кучкарова #шеф-бармен True Burger Bar / Hendrick's bar https://www.youtube.com/watch?v=vRhgVBOEQsY</p> <p>7. Управління баром ресторану, Надір Кучкаров шеф-бармен Hendrick's bar RestoPraktiki https://www.youtube.com/watch?v=TxlUvSlSeV0</p> <p>8. Фінансове управління рестораном, Тетяна Савельєва Фінанси ресторану https://www.youtube.com/watch?v=wi3Huwlyao0</p> <p>9. Цікаво про Віскі https://www.youtube.com/watch?v=A33RFBTeCS8</p> <p>10. Історія виноробства. Найкращі вина світу https://www.youtube.com/watch?v=SpvRU7eKe9k</p>