

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
вибіркового освітнього компонента

БАРНА СПРАВА

підготовки	Бакалавр
спеціальності	242 Туризм і рекреація
освітньо-професійної програми	Туризм

Силабус освітнього компонента «БАРНА СПРАВА» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація, за освітньою програмою Туризм.

Розробник: Пасічник М.П., старший викладач кафедри туризму та готельного господарства, доктор філософії.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми



проф. Ільїн Л.В.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму

та готельного господарства

протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

I. Опис освітнього компонента «Барна справа»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова
		Рік навчання 2
Кількість годин / кредитів 150/5	242 «Туризм і рекреація»	Семестр 4-ий
		Лекції 10 год.
ІНДЗ: немає	Туризм	Практичні 20 год.
		Самостійна робота 110 год.
	Бакалавр	Консультації 10 год.
		Форма контролю: залік
Мова навчання українська		

II. Інформація про викладача

Викладач: Пасічник Михайло Петрович

Посада: старший викладач кафедри туризму та готельного господарства

Електронна пошта: m.p.pasichnyk@gmail.com

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С.

Дні занять: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. Вибірковий освітній компонент «Барна справа» розкриває зміст торгово-економічної діяльності сучасних барів, їх типізацію, організаційну структуру, асортимент продукції, яка випускається тощо. Фахівець повинен знати асортимент продукції, яка реалізується в барах, технологію виробництва овочевих та фруктових напоїв, різноманітних змішаних напоїв (коктейлів), технологію приготування нескладних кулінарних виробів, правила їх оформлення та подавання. Бармен повинен володіти елементами етики, естетики, психології, розуміти соціально-психологічні властивості обслуговування відвідувачів.

2. Мета і завдання навчальної 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. Для досягнення поставленої мети необхідно теоретично та практично підготувати фахівця з навиками обслуговування у різних типах барів та вмінням підбирати асортимент продукції, інвентар тощо.

3. Результати навчання (компетентності). Програма складена відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальностей. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти

спеціальності **242 «Туризм і рекреація»** повинні здобути **загальні (ЗК) та фахові (ФК)** компетенції, а саме:

– ЗК 08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;

– ФК 15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності;

– ФК 16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Очікувані програмні результати навчання (РН) полягають у тому, що студенти повинні вміти:

– РН 6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

4. Структура освітнього компонента

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Прак-тичні	Самос-тійна робота	Консуль-тації	Форма контролю* / Бали
1	2	3	4	5	6	7
Змістовий модуль 1. Організація роботи бару						
Тема 1. Поняття бару	13	1	2	10	–	УО / 10
Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення роботи бару	15	1	2	10	2	УО / 10
Тема 3. Барний інвентар та обладнання	15	1	2	10	2	УО, ДП / 10
Тема 4. Обслуговуючий персонал бару	13	1	2	10	–	ДС, РМГ / 10
Разом за модулем 1	56	4	8	40	4	40
Змістовий модуль 2. Напої в барах, їх призначення та характеристика						
Тема 5. Світовий ринок алкогольних напоїв	13	1	2	10	–	ДП, УО / 10
Тема 6. Міцні базові алкогольні напої	25	1	2	20	2	УО, ДП / 10
Тема 7. Асортимент слабоалкогольних та безалкогольних напоїв	15	1	2	10	2	УО, ДП / 10
Тема 8. Приготування та подавання змішаних напоїв	15	1	2	10	2	ДС, ТР / 10
Тема 9. Класифікація, характеристика й асортимент різних видів вин	13	1	2	10	–	ДП, УО / 10
Тема 10. Приготування й споживання чаю, кави та кавових напоїв	13	1	2	10	–	ДС, ТР / 10
Разом за модулем 2	94	6	12	70	6	60
Всього годин / Балів	150	10	20	110	10	100

*Форми контролю: ДС – дискусія; РМГ – робота в малих групах; УО – усне опитування; ДП – доповідь з презентацією, ТР – тренінг.

5. Завдання для самостійного опрацювання

№	Теми	Кількість годин
1	Психологічні аспекти роботи бару	4
2	Барна стійка, призначення і функції.	4
3	Кваліфікаційні вимоги до професії бармена та їх примірні посадові обов'язки	4
4	Правила особистої гігієни бармена	4
5	Охорона праці в барі	4
6	Комплектація штату працівників бару	4
7	Складання штатного розкладу	4
8	Техніка виготовлення змішаних напоїв	4
9	Асортимент закусок до змішаних напоїв та правила їх подавання.	4
10	Гарнірування напоїв та їх подавання	4
11	Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для напоїв	4
12	Сировина та технологія виробництва рому	4
13	Лондонська клаична технологія виготовлення джину	4
14	Історія появи абсенту, його заборони та методи вживання	4
15	Особливості виготовлення кальвадосу	4
16	Історія виготовлення шампанських вин	4
17	Особливості виготовлення вин типу «Токай»	4
18	Сутність проведення декантації	4
19	Правила вживання ігристих вин	4
20	Характеристика вин типу херес, малага, портвейн, мадера, марсала	4
21	Дубильні речовини у вині	4
22	Мінеральні води: природні та штучні	4
23	Технологія приготування квасу	4
24	Правила подачі пива і його поєднання зі стравами	4
25	Органолептичні критерії оцінки якості пива	4
26	Способи приготування коктейлів методами «Білд», «Стір», «Шейк», «Бленд», «Мадл», «Лейер».	2
27	Коктейлі аперитиви, диджестиви й десертні	2
28	Шаруваті коктейлі	2
29	Оформлення і подача коктейлів	2
30	Напої з яйцем	2
	Разом	110

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо студента. Відвідування занять є обов'язковим. Оцінювання знань студентів із навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного контролю. Оцінювання практичних робіт кожної змістової теми здійснюється за 10-ти бальною шкалою (максимальна кількість балів за 10 тем становить 100 балів). ІНДЗ – немає.

Політика щодо академічної доброчесності. Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що

розміщене на сайті університету за посиланням: <http://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/03/polozhennya-pro-antyplagiat.pdf>

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняттях з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у наукових конференціях чи інших заходах) навчання може відбуватись в дистанційній формі на платформі Zoom. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача. Практичні роботи та індивідуальні науково-дослідні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

V. Підсумковий контроль

Форма контролю – залік. Залік проводиться на окремому занятті відповідно до розкладу після останнього лабораторного (практичного, семінарського) заняття та модульного підсумкового контролю. Під час модульного підсумкового контролю викладач оголошує загальну кількість накопичених студентом балів. Якщо студент набрав 60 і більше балів, то залік може бути виставлений за результатами підсумкового модульного контролю на момент проведення заліку. У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає залік за всією програмою навчальної дисципліни (у вигляді тестових завдань). При цьому в підсумковій оцінці не враховуються накопичені бали. У випадку незадовільної підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг студент може дібрати бали, виконавши певний вид робіт (наприклад, здати одну із тем або перездати якусь тему, написавши підсумковий тест тощо).

Присутність всіх студентів на заліку – обов'язкова. У разі нез'явлення, набрані бали за результатами підсумкового модульного контролю не виставляються. У відомості підсумкового контролю знань студентів викладач робить запис «не з'явився».

VI. Шкала оцінювання

Оцінка знань здобувачів здійснюється за 100-бальною шкалою:

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Не зараховано (необхідне перескладання)

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Барна справа і робота сомельє [Електронний ресурс]: лабораторний практикум. для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та

інженерія» ден. та заоч. форм навч. / уклад Т. Є. Литвиненко, О. С. Пушка, Р. В., Матюшенко. К.: НУХТ, 2014. 107 с.

Лікero-горілчана промисловість. Терміни та визначення понять: ДСТУ 3297:95. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 20 с

Малюк Л. П. Кононенко Т. П. Полстяна Н. В. Організація роботи бармена : Навч. посібник. Х., 2002. 270 с.

Матюшенко, Р. В. Барна справа і робота сомельє : конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заочної форми навч. К. : НУХТ, 2014. 333 с.

Мялковський О.В. Барна справа : теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник. Київ : Кондор, 2017. 376 с.

Ощипок І. М., Пономарьова П. Х. Барна справа : навчальний посібник. Львів : «Магнолія 2006», 2016. 288 с.

Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2011. 395 с.

Сало Я. М. Організація роботи барів. Довідник бармена. Львів : Видавнича фірма «Афіша», 2009. 352 с

Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.