



**КИЇВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПРИВАТНОГО ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ
«УНІВЕРСИТЕТ СУЧАСНИХ ЗНАНЬ»**

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. ректора
«18» квітня 2023 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ВК 1.3 Барна справа**

підготовка фахового молодшого бакалавра

освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа


Київ – 2023

Робочу програму з дисципліни Барна справа для підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Розробник: викладач– Гурвич Д.О.

Робочу програму схвалено на засіданні циклової комісії з готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «17» квітня 2023 року

Голова циклової комісії  Мілевська О.П.
(підпис)

Розглянуто і рекомендовано до затвердження педагогічною радою коледжу

Протокол № 6 від «17» квітня 2023 р.

Директор коледжу  Світлана ШВИДЧЕНКО

Зміст

1	Пояснювальна записка	4
2	Навчально-тематичний план дисципліни	6
3	Календарно-тематичний план дисципліни	6
4	Теми і плани лекційних занять	7
5	Теми і плани практичних занять	9
6	Теми і питання/завдання для самостійної роботи студентів	11
7	Методи активізації навчального процесу	12
8	Системи поточного та підсумкового контролю знань	12
9	Критерії оцінювання результатів навчання студентів	14
10	Література	15

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Дисципліна «Барна справа» - належить до вибіркових компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Дисципліна покликана сформувати у студентів професійні компетенції щодо організації роботи і обслуговування у барах, а також теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та нових 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.

Мета: надання студентам комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

Завдання вивчення навчальної дисципліни

формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати, розуміти теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію, особливості функціонування; організувати сервісно-виробничий процес у барах, з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

Процес вивчення дисципліни ВК 1.3 Барна справ спрямований на застосування наступних компетентностей:

а) загальні компетентності (ЗК)

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 11 Здатність до застосування знань з основ психології та етики ділового спілкування, компетентність в спілкуванні.

б) спеціальні (фахові) компетентності (СК)

СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.

Очікувані результати навчання

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунік

РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

2. Навчально-тематичний план дисципліни

№	Назва розділу	Кількість годин			
		Всього	Лекції	Практичні	Самостійні
1	Розділ 1. Особливості організації і функціонування барів	34	12	12	10
2	Розділ 2. Матеріально-технічне забезпечення барів	22	8	8	6
3	Розділ 3. Організація обслуговування відвідувачів у барі	32	12	12	10
Всього:		90	32	32	26

3. Календарно-тематичний план дисципліни

№	Назва розділів і тем	Кількість годин			
		Усього	Лекції	Практичні	Самостійні
1	2	3	4	5	6
Розділ 1. Особливості організації і функціонування барів					
1	Тема. Організація праці обслуговуючого персоналу бару.	10	4	4	2
2	Тема. Характеристика різних типів барів.	12	4	4	4
3	Тема. Організація праці обслуговуючого персоналу.	12	4	4	4
Розділ 2. Матеріально-технічне забезпечення барів					
4	Тема. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.	10	4	4	2
5	Тема. Асортимент, призначення барного посуду.	12	4	4	4
Розділ 3. Організація обслуговування відвідувачів у барі					
6	Тема. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.	10	4	4	2
7	Тема. Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.	12	4	4	4
8	Тема. Основи організації роботи сомельє. Винна карта	12	4	4	4
Всього:		90	32	32	26

4. Теми і плани лекційних занять

Лекція 1-2

Тема. 1 Організація праці обслуговуючого персоналу бару.

План:

1. Класифікація та характеристика різних типів барів.
2. Визначення бару як закладу ресторанного господарства.
3. Розміщення барів. Функції барів.
4. Форми обслуговування барів.
5. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції.

Лекція 3-4

Тема. 2 Характеристика різних типів барів.

План:

1. Склад і характеристика приміщень барів різних типів.
2. Організація постачання.
3. Характеристика складської, виробничої, торговельної, адміністративної груп.
4. Нормативи площі у барах.
5. Приблизний розподіл місць у залах від класу барів.
6. Характеристика складської, транзитної, централізованої, децентралізованої форм доставок товару.

Лекція 5-6

Тема.3 Організація праці обслуговуючого персоналу.

План:

1. Психологічні та санітарні вимоги до бармена.
2. Кваліфікаційні вимоги до бармена.
3. Підготовка робочого місця бармена до початку роботи бару.
4. Специфіка роботи бармена.

Лекція 7-8

Тема 4. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.

План:

1. Асортимент та характеристика механічного устаткування, що використовується в барах.
2. Асортимент та характеристика теплового устаткування, що використовується за барною стійкою.
3. Асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою.
4. Характеристика меблів відповідно до класу бару.
5. Характеристика столів різних форм та розмірів, що використовуються у барах.

Лекція 9-10

Тема.5 Асортимент, призначення барного посуду.

План:

1. Класифікація скляного посуду.
2. Характеристика бокалів для ігристих вин, стопок і склянок, спеціальних чарок.
3. Характеристика скляного, порцелянового, металевого для подавання страв у барах.
4. Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у барах.
5. Організація робочого місця бармена.
6. Розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва,
 1. перед барменом, праворуч.
7. Необхідні елементи підготовки бармена до роботи.

Лекція 11-12

Тема. 6 Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.

План:

1. Роль бармена у процесі обслуговування гостей.
2. Порядок приймання замовлення.
3. Процес виконання замовлення.
4. Основні правила обслуговування гостя.
5. Розрахунок з відвідувачами.

Лекція 13-14

Тема.7 Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.

План:

1. Характеристика змішаних напоїв за призначенням, від об'єму порції, за вмістом спирту, за кількістю цукру, за об'ємом подавання, за температурою подавання.
2. Способи приготування змішаних напоїв.
3. Технологія приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леєр».
4. Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх
 1. приготування.

Лекція 15-16

Тема 8. Основи організації роботи сомельє. Винна карта.

План:

1. Професійна підготовка сомельє. Обов'язки сомельє.
2. Характеристика найбільшої міжнародної організації по забезпеченню освіти в індустрії вина і міцних напоїв «The Wine & Spirit Educatson Trust».

3. Характеристика рівнів навчання: базовий рівень, середній, професіональний, продвинутий (досвідчений), п'ятий рівень –індивідуальний проект.
4. Вимоги до отримання ступеню майстер сомельє.
5. Основні обов'язки, права, відповідальність сомельє.
6. Поняття декантації вина.

5. Теми і плани практичних занять

Практичне заняття № 1

Тема. Особливості організації і функціонування барів.

План:

1. Історія виникнення, і розвиток барів.
2. Поняття бару. Класифікація барів.
3. Характеристика різних типів барів.
4. Розташування барів
5. Форми обслуговування в барах

Практичне заняття № 2

Тема. Матеріально-технічне забезпечення барів. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції

План:

1. Планування і технічне оснащення барів. Обладнання бару призначення і характеристика
2. Організація постачання в барах. Склад і характеристика приміщень
3. Барна стійка, призначення і функції.
4. Рівень обслуговування та номенклатура наданих послуг
5. Оформлення вітрини
6. Асортимент напоїв та виробів

Практичне заняття № 3

Тема. Правила складання меню для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі..

План:

1. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи.
2. Особливостями правил складання меню для барів різної спеціалізації,
3. Підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі.
4. Основне обладнання бару, Основний інвентар бару

Практичне заняття № 4

Тема. Основні види столового посуду і наборів. Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств барного господарства. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни..

План:

1. Набір скляного посуду для подавання змішаних напоїв
2. Основний скляний посуд бару
3. Основний інвентар для обладнання бару

Практичне заняття № 5

Тема. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації

План:

1. Організація робочого місця бармена.
2. Правила етикету бармена та іншого персоналу бару.
3. Обов'язки обслуговуючого персоналу бару: сомельє, бармена, офіціанта та з вимогами до їх роботи.

Практичне заняття № 6

Тема. Асортимент вин. Декантація вин.

План:

1. Особливості асортименту та декантації вин.
2. Характеристика зовнішнього вигляду вин
3. Стандартна шкала для характеристики якості аромату
4. Відкривання вина
5. Підбір та подача вина

Практичне заняття № 7

Тема. Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування..

План:

1. Особливостями асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.
2. Послідовність виготовлення змішаних напоїв різними способами.

Практичне заняття № 8

Тема. Організація роботи сомельє. Формування винної карти Асортимент і характеристика інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями.

План:

1. Кваліфікаційна характеристика сомельє.
2. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє.
3. Психологічні аспекти роботи сомельє.
4. Наукове обґрунтування засад роботи сомельє.
5. Винна карта, правила її складання. Формування винної карти.

6. Асортимент і характеристика інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями.

6. Теми і питання/завдання для самостійної роботи студентів

Тема. Виникнення бару.

План:

1. Історія виникнення і розвитку барів.
2. Класифікація барів.
3. Характеристика різних типів барів.

Тема. Нові барні технології і форми обслуговування

План:

1. Змішування в посуді подачі (білд).
2. Змішування в барному стакані (стір).
3. Змішування в шейкері (Шейк).
4. Змішування в блендері або міксері (Бленд).
5. Способи подачі коктейлів.

Тема. Організація постачання барів

План:

1. Джерела постачання та постачальники продуктів.
2. Оптові та торгово-закупівельні фірми.
3. Торгові склади.
4. Організація постачання.

Тема. Виноградні вина основних країн-виробників вина.

План:

1. Країни-лідери з виробництва вина.
2. Лідери з випуску червоного сухого вина.
3. Географія виготовлення десертних та кріплених вин.
4. Португалія та Сотерн (Бордо) – як представники масового випуску десертних та кріплених вин.

Тема. Культура споживання і дегустація вина

План:

1. Правила культури споживання вина.
2. Дегустаційні характеристики вина
3. Підготовка вина до дегустації.

Тема. Алкогольні напої - базові.

План:

1. Алкоголь – як рафінований продукт харчування.
2. Групи алкогольних напоїв.

3. Національні алкогольні напої різних країн.
4. Культура споживання алкогольних напоїв.

Тема. Змішані напої, напої на основі аперитивів

План:

1. Характеристика змішаних напоїв за призначенням.
2. Способи приготування змішаних напоїв.
3. Поняття аперитив.
4. Правила вживання аперитивів.

Тема. Рецептатура і способи приготування коктейлів

План:

1. Види коктейлів. Їх класифікація.
2. Рецептурні особливості способів приготування коктейлів – аперитивів.
3. Рецептатура коктейлю – аперитиву вермут червоний.
4. Рецептатура коктейлю – аперитиву вермут – бітер.

7. Методи активізації навчального процесу

Класичні лекції, лекції проблемного характеру, лекції-бесіди, семінарські заняття, семінари-дискусії, практичні заняття, лабораторні заняття, реферування; повідомлення за темою (усна доповідь); розв'язування творчих завдань; виконання студентами завдань для самостійного опрацювання; індивідуальні консультації для студентів.

8. Система поточного та підсумкового контролю знань.

Поточний контроль: письмове або усне опитування, тести, індивідуальна або колективна презентація (представлення виконаного завдання); підготовка доповіді; перевірка конспекту; захист виконаних завдань, захист курсової роботи та ін.

Підсумковий контроль: залік.

Питання самоконтролю для підготовки до заліку

1. Охарактеризуйте класифікацію барів
2. Характеристика устаткування, що використовуються для праці бармена.
3. Види устаткування бару та їх характеристика.
4. Основні етапи виконання замовлення.
5. Роль бармена в процесі обслуговування.
6. Група приміщень у барах.
7. Кваліфікаційні вимоги для бармена.
8. Види інвентарю та їх характеристика.

9. Класифікація міцних алкогольних напоїв, вин для виробництва борної продукції.
10. Основні види лікерів, їхня характеристика.
11. Класифікація безалкогольних напоїв.
12. Основні види кавових напоїв.
13. Класифікація алкогольних напоїв.
14. Основні види коктейлів, які використовуються як аперитиви.
15. Основні види емульгаторних коктейлів.
16. Основні типи обжарювання кави.
17. Основні варіанти коктейлів.
18. Техніка приготування змішаних напоїв.
19. Техніка наливання основних видів напоїв.
20. Лікувально-профілактичні сорти пива.
21. Основні етапи виробництва текіли.
22. Санітарні вимоги до бармена.
23. Спосіб постачання продукції в барах.
24. Основні правила обслуговування гостей.
25. Відомості щодо інвентарю барного призначення.
26. Види барних стійок.
27. Групи приміщень у барах.
28. Розкрити сутність різних типів барів.
29. Види інвентар та їх характеристика.
30. Основні правила оформлення вітрин.
31. Охарактеризувати від чого залежить кількість складських приміщень.
32. Назвати ефективний інвентар для праці бармена.
33. Охарактеризуйте найбільш ефективну політику продажу напоїв.
34. Напої на основі молока.
35. Характеристика базових алкогольних напоїв, етапи їхнього виробництва.
36. Класифікація вин.
37. Основні етапи виробництва пива.
38. Охарактеризувати чим відрізняється арманьяк від коньяка.
39. Техніка наливання основних видів напоїв.
40. Охарактеризуйте наливання напоїв фрістайл.
41. Основні правила та принципи приготування напоїв.
42. Класифікація вин.
43. Назвіть категорії коньяків.
44. Техніка виконання численних замовлень.
45. Основні види лікерів та їх характеристика.
46. Класифікація групових змішаних напоїв.
47. Класифікація гарячих напоїв.
48. Основні види вечірніх коктейлів.
49. Основні види післяобідніх напоїв.
50. Різновиди гарячих пуншів.

9. Критерії оцінювання знань, вмінь, компетентностей здобувачів освіти з навчальної дисципліни»:

Бали / Рівні навчальних досягнень	Критерії оцінювання
«Відмінно» / Високий	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких навчальний матеріал відтворюється в повному обсязі, відповідь правильна, обґрунтована, логічна, містить аналіз і систематизацію, зроблені аргументовані висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з конкретної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал. Практичне завдання виконане правильно, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом
«Добре» / Достатній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюється значна частина навчального матеріалу. Здобувач освіти виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, певною мірою може аналізувати матеріал, порівнювати та робити висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу, питання висвітлює повно, висвітлення їх завершено висновками, виявлене уміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. У відповідях допущені несуттєві помилки, в усних відповідях – неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу, нечітко виражене ставлення слухача до фактів.
«Задовільно» / Середній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюються основні положення навчального матеріалу на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння; здобувач освіти у цілому оволодів суттю питань з даної теми, виявляє знання лекційного матеріалу, навчальної літератури, намагається аналізувати факти й події, робити висновки. Але на заняттях поводить себе пасивно, відповідає лише за викликом викладача, дає неповні відповіді на запитання, припускається грубих помилок при висвітленні теоретичного матеріалу. У практичних завданнях припущені несуттєві помилки.
«Незадовільно»/ Початковий	Оцінюється завдання, що не виконане, або містить відповіді на рівні елементарного відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, фрагментів навчального матеріалу. Здобувач освіти виявив неспроможність висвітлити питання чи питання висвітлені неправильно, безсистемно, з грубими помилками, відсутні розуміння основної суті питань, висновки,

	узагальнення. У відповідях та практичному завданні припущені суттєві помилки.
--	---

10. Література

Основні рекомендовані джерела

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
3. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с
4. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395с.
5. Мялковський О.В. Барна справа: підручник. Київ. Кондор. 2017. С. 376.
6. Ощипок І.М. Барна справа: Навчальний посібник. Львів. «Магнолія 2006». 2018. С. 288.

Додаткова

1. Архіпов В.В. Барна справа: Технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник. Київ. Фірма «ІНКОС». 2010. С. 260
2. Завадинська О.Ю. Барна справа: О.К.Л. Київ. КНТЕУ. 2010. С. 121.
3. Ростовський В.С., Барна справа. Київ. Центр учбової літератури. 2009. С. 398.
4. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
5. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
6. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2008.