

СИЛАБУС

«Барна справа»

(назва навчальної дисципліни)

Викладач

Чуйко Андрій Миколайович

Кандидат технічних наук, доцент

е-пошта: amchuiko@karazin.ua

телефон: 067 987 35 51

часи роботи: _____

Академічний період

2 семестр 2021/2022 н.р.

Академічні години

дні тижня

час проведення за розкладом

Місце проведення

Аудиторія, майдан Свободи, 6

Навчальне навантаження

3 кредити ЄКТС, 90 годин

Пререквізити:

Задля успішного освоєння курсу здобувач вищої освіти має володіти базовими знаннями з організації ресторанного господарства.

Постреквізити:

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:

1) загальні компетентності:

ЗК5 – Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.

ЗК7 – Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК8 – Здатність до вироблення нових ідей (креативність).

ЗК10 – Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.

ЗК12 – Здатність до усної та письмової ділової комунікації іноземною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземної мови.

ЗК15 - Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

ЗК16 - Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.

2) фахові компетентності:

ФК1 – Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.

ФК2 – Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК3 – Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.

ФК5 – Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).

ФК7 – Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК8 – Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

ФК9 – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК10 – Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ФК11 – Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

ФК12 – Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

3) програмні результати навчання:

ПРН2 – Показати володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельного і ресторанного господарства.

ПРН3 - Демонструвати самостійним навчанням освоювати нове, використовуючи здобуті знання.

ПРН5 – Демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань у професійній діяльності.

ПРН8 – Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами.

ПРН9 – Демонструвати здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.

ПРН10 - Демонструвати володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною мовою.

ПРН12 – Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організовувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.

ПРН13 – Показати застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН14 – Демонструвати відповідальне ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.

ПРН15 – Демонструвати з дотриманням морально-етичних аспектів досліджень, інтелектуальної чесності, професійного кодексу поведінки.

ПРН16 – Показати уміння на основі знань нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств готельного, ресторанного і курортного господарства, аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.

ПРН17 – Демонструвати уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.

ПРН18 – Показати уміння організовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів санаторно-курортного, ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.

ПРН19 – Демонструвати уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норм харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.

ПРН20 – Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію.

ПРН21 – Демонструвати уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

ПРН22 – Показати уміння розробляти нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

ПРН23 – Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах.

ПРН24 – Показати уміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

ПРН26 – Показати уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН27 – Демонструвати уміння розробляти технологічні схеми діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

ПРН29 – Демонструвати уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.

ПРН30 – Демонструвати уміння здійснювати контроль щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом.

ПРН31 – Показати уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарства.

ПРН32 – Демонструвати знання й уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.

ПРН33 – Показати уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

ПРН34 – Демонструвати уміння обґрунтовувати ціни на продукцію або послуги; планувати обсяги виробництва та реалізації.

ПРН35 – Показати уміння здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладах.

ПРН36 – Демонструвати уміння оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик.

Призначення навчальної дисципліни:

Дисципліна «Барна справа» є складовою освітньо-професійної програми: «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня.

Мета дисципліни

Формування системи теоретичних знань із технології та характеристики напоїв, що реалізуються у закладах ресторанного господарства, а також набуття практичних навичок приготування змішаних напоїв та коктейлів, їх оформлення та подачі.

Завдання вивчення дисципліни

Ознайомлення з принципами роботи барів; набуття знань щодо призначення барного посуду та інвентарю; вивчення асортименту алкогольних та безалкогольних напоїв, що реалізуються в барах та використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів; набуття знань щодо класифікації, методів, правил приготування та побудови змішаних напоїв та коктейлів; набуття практичних навичок з виготовлення, оформлення та подачі змішаних напоїв та коктейлів.

Інформаційні ресурси:

Основна література

1. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник / В.В.Архіпов, Э.І.Іваннікова, Т.В.Іваннікова. – К.: Фірма «ІНКООС», 2010. – 360 с.
2. Ростовський В. С., Барна справа: підручн. / В. С. Ростовський С. М. Шамян – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
3. Технологія безалкогольних напоїв: підручник / В.Л.Прибильський, З.М. Романова, В.М.Сидор [та ін.]. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.

Допоміжна література

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с.
2. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб. пособие для студентов вузов / Т.Л. Тимохина. - М. : Форум-Инфра-М, 2009. - 352 с.

Посилання на інформаційні ресурси в інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

1. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Архіпов В.В. – режим доступу: <http://avtorim.kiev.ua/>
2. Барна справа: як відкрити фреш-бар. Бізнес-план фреш-бару: обладнання та необхідні документи. – режим доступу: <http://olympica.com.ua/>
3. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за кожен вид діяльності).

Дисципліна складається із 30 годин лекцій, 30 годин практичних занять, 30 годин самостійної роботи, яка включає ознайомлення із відповідною літературою, вирішення кейсів, підготовку презентацій тощо.

Перескладання іспиту відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо студент прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проектів Жан-Моне модуль, K1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

Списування під час іспиту заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань під час заняття.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є важливим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із викладачем.

Протоколи комунікації

Програма і силабус курсу розміщено на сайті кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи. Комунікації із викладачем можна вести через електронну пошту та телеграм-канал курсу, а також сайт дистанційного навчання Каразінського університету.

Студенти мають регулярно перевіряти зазначені канали комунікації з періодичністю не менше одного разу на тиждень.

Форми контролю та критерії оцінювання

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);

- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів. На практичному занятті студент може отримати

Критерії оцінювання знань студентів на практичних заняттях

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 6.0	4.0-6.0-	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		2.0-3.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		1.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Підсумковий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється у формі іспиту. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу.

Підсумковий контроль 40 балів, в т. ч:

2 теоретичних питання – 30 б (2x15):

13-15 балів отримують студенти, які повно та ґрунтовно розкрили теоретичне питання, використавши при цьому не лише обов'язкову, а й додаткову літературу;
10-12 балів отримують студенти, які в цілому розкрили теоретичне питання, однак не повно і допустили деякі неточності. При цьому не використали обов'язкову літературу;

7-9 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, але розкрили його не повністю, допустивши деякі незначні помилки;

5-6 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, розкривши його частково і допустивши окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питання;

3-4 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми;

0-2 балів отримують студенти, які частково та поверхово розкрили лише окремі положення питання і допустили при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питання.

Визначення понять з дисципліни (відкриті тести) – 10 б (2х5):

4-5 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення;

2-3 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення;

0-1 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

7. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Поточний контроль та самостійна робота												Разом	Іспит	Сума
Розділ 1		Розділ 2			Розділ 3						Розділ 4			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12			
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	40	100

T1, T2 ... T12 – теми розділів.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	За чотирьохрівневою шкалою оцінювання	За дворівневою шкалою оцінювання
90-100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

КАЛЕНДАР КУРСУ «Барна справа»

№ тижня (дні тижня)	Тема	Форми організації навчання	Кількість годин	Завдання для самостійної роботи
2 семестр 2021 – 2022 навчального року				
1	Тема 1. Загальні відомості про бари	Лекція, практичне заняття	8	Завдання: Розглянути розгорнутий асортимент напоїв для кожного типу бару. 1. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник / В.В.Архіпов, Э.І.Іваннікова, Т.В.Іваннікова. – К.: Фірма «ІНКОС», 2010. – 360 с.
2	Тема 2. Посуд та інвентар бара	Лекція, практичне заняття	8	Завдання: Підібрати посуд та інвентар для кожного типу бару в залежності від асортименту напоїв, що реалізуються. 1. Ростовський В. С., Барна справа: підручн. / В. С. Ростовський С. М. Шамян – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
3	Тема 3. Міцні напої	Лекція, практичне заняття	10	Завдання: Лекційний матеріал доповнити розгорнутою інформацією про різні види міцних напоїв (історія напою, асортимент, особливості застосування під час виготовлення коктейлів). 1. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Архіпов В.В. – режим доступу: http://avtorim.kiev.ua/ 2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с.
4	Тема 4. Лікери та вина	Лекція, практичне заняття	10	Завдання: Лекційний матеріал доповнити розгорнутою інформацією про різні види лікерів та вин (історія напою, асортимент, особливості застосування під час виготовлення коктейлів). 1. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб. пособие для студентов вузов / Т.Л. Тимохина. - М. : Форум-Инфра-М, 2009. - 352 с.
5	Тема 5. Пиво та безалкогольні напої	Лекція, практичне заняття	8	Завдання: Лекційний матеріал доповнити розгорнутою інформацією про різні види пива та безалкогольних напоїв (історія напою, асортимент, особливості застосування під час виготовлення коктейлів). 1. Технологія безалкогольних напоїв: підручник / В.Л.Прибильський, З.М. Романова, В.М.Сидор [та ін.]. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.

6	Тема 6. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів	Лекція, практичне заняття	8	Завдання: До кожної групи з класифікації змішаних напоїв підібрати по 3 приклади напоїв, описати методи їх приготування. 1. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Архіпов В.В. – режим доступу: http://avtorim.kiev.ua/
7	Тема 7. Приготування безалкогольних змішаних напоїв	Лекція, практичне заняття	6	Завдання: Вивчити схеми приготування безалкогольних змішаних напоїв. Підібрати по 3 приклади напоїв для кожної схеми. 1. Технологія безалкогольних напоїв: підручник / В.Л.Прибильський, З.М. Романова, В.М.Сидор [та ін.]. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с. .
8	Тема 8. Приготування алкогольних змішаних напоїв	Лекція, практичне заняття	6	Завдання: Вивчити схеми приготування алкогольних змішаних напоїв. Підібрати по 3 приклади напоїв для кожної схеми. 1. Ростовський В. С., Барна справа: підручн. / В. С. Ростовський С. М. Шамян – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
9	Тема 9. Особливості приготування різних груп коктейлів	Лекція, практичне заняття	6	Завдання: Вивчити схеми приготування різних груп коктейлів. Підібрати по 3 приклади напоїв для кожної схеми. 1. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник / В.В.Архіпов, Э.І.Іваннікова, Т.В.Іваннікова. – К.: Фірма «ІНКОС», 2010. – 360 с.
10	Тема 10. Приготування гарячих змішаних напоїв. Холодні змішані напої і коктейлі на основі кави	Лекція, практичне заняття	6	Завдання: Доповнити лекційний матеріал відомостями про асортимент гарячих змішаних напоїв, холодних змішаних напоїв і коктейлів на основі кави. 1. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: http://www.restorator.ua/ .
11	Тема 11. Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів	Лекція, практичне заняття	6	Завдання: Доповнити лекційний матеріал відомостями про асортимент напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів. 1. Барна справа: як відкрити фреш-бар. Бізнес-план фреш-бару: обладнання та необхідні документи. – режим доступу: http://olympica.com.ua/ .
12	Тема 12. Підготовка бару	Лекція,	8	Завдання: Доповнити лекційний матеріал описанням стилів роботи бармена.

	до обслуговування. Робота бармена	практичне заняття		1. <i>Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник / В.В.Архіпов, Э.І.Іваннікова, Т.В.Іваннікова. – К.: Фірма «ІНКОС», 2010. – 360 с. .</i>
--	---	----------------------	--	---