

СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Барна справа»

Галузь знань		24 «Сфера обслуговування»		Освітній рівень	Перший (бакалаврський)	
Освітньо-професійні програми		«Готельно-ресторанна справа»		Тип дисципліни	вибіркова	
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять			
	3	90	Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
			30/10	-	30	30/80
АНОТАЦІЯ КУРСУ						
Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі						
Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:			організації ресторанного господарства			
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою			Prometheus https://naurok.com.ua/test/zalik-z-barno-spravi-1163748.html			
Мета курсу:	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.					
Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми						
Soft-skills / Загальні компетентності (ЗК)			Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 12. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції. ЗК14. Проводити дослідження на відповідному рівні.			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 господарств. СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.			
Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)						
ПН 07 Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПН 08 Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. ПН12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.						

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
Розділ 1. БАРИ. ПОСУД ТА ІНВЕНТАР			
Тема 1. Загальні відомості про бари	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 1 Практичне заняття 2	5	Розгляд загальних відомостей про бари. Розгорнутий асортимент напоїв для кожного типу бару.
Тема 2. Посуд та інвентар бара	Лекція 2	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 3 Практичне заняття 4	5	Вивчення призначення посуду та інвентарю бара. . Підбір посуду та інвентаря для кожного типу бару в залежності від асортименту напоїв, що реалізуються.
Розділ 2. КОМПОНЕНТИ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ ТА КОКТЕЙЛІВ			
Тема 3. Міцні напої	Лекція 3 Лекція 4	-	Лекція-візуалізація (Power Point) Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 5	5	Аналіз видів міцних напоїв, що використовуються для виготовлення коктейлів.
Тема 4. Лікери та вина	Лекція 5 Лекція 6	-	Лекція-візуалізація (Power Point) Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 6	5	Аналіз видів лікерів та вин, що використовуються для виготовлення коктейлів.
Тема 5. Пиво та безалкогольні напої	Лекція 7	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 7	5	Аналіз видів пива та безалкогольних напоїв, що використовуються для виготовлення коктейлів.
Розділ 3. ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ ТА КОКТЕЙЛІВ			
Тема 6. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів	Лекція 8 Лекція 9	-	Лекція-візуалізація (Power Point) Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 8	5	Вивчення класифікації і методів приготування змішаних напоїв і коктейлів.
Тема 7. Приготування безалкогольних змішаних напоїв	Лекція 10	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 9	5	Приготування безалкогольних змішаних напоїв. Вивчення схем приготування безалкогольних змішаних напоїв.
Тема 8. Приготування алкогольних змішаних напоїв	Лекція 11	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 10	5	Приготування алкогольних змішаних напоїв. Вивчення схеми приготування алкогольних змішаних напоїв.
Тема 9. Особливості приготування різних груп коктейлів	Лекція 12	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 11	5	Вивчення особливостей приготування різних груп коктейлів. Аналіз схем приготування різних груп коктейлів.
Тема 10. Приготування гарячих змішаних напоїв. Холодні змішані напої і коктейлі на основі кави	Лекція 13	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 12	5	Аналіз особливостей приготування гарячих змішаних напоїв, холодних змішаних напоїв і коктейлів на основі кави.

Тема 11. Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів	Лекція 14	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 13	5	Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів. Вивчення асортименту таких напоїв.
Розділ 4. РОБОТА БАРА			
Тема 12. Підготовка бару до обслуговування. Робота бармена	Лекція 15	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 14 Практичне заняття 15	5	Вивчення особливостей підготовки бару до обслуговування. Роботи бармена. Аналіз стилів роботи бармена.
Разом за роботу у семестрі		60	
Підсумковий контроль знань		40	Проведення заліку.
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, виставкова робота тощо.

СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ (дистанційний курс) – <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6027>

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни

- 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 танаобхідні документи. – режим доступу: <http://olympica.com.ua/>
- 3) Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>

1. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник / В.В. Архіпов, Э.І. Іваннікова, Т.В. Іваннікова. – К.: Фірма «ІНККОС», 2017. – 360 с.
2. Ростовський В. С., Барна справа: Підручник / В. С. Ростовський С. М. Шамян: 2-ге вид. –К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
3. Технологія безалкогольних напоїв: підручник / В.Л. Прибильський, З.М. Романова, В.М.Сидор [та ін.]. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.

ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання заліку відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуального проєкту та / або проєкту в команді з двох осіб.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курс передбачає роботу в команді (по 2 особи).
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, К1, 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).

КРИТЕРІЇ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Робота над індивідуальним завданням, його презентація	виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації індивідуального завдання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	5-4

	виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації індивідуального завдання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації індивідуального завдання продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1
Самостійна робота		
	<ol style="list-style-type: none"> 1) Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу, інгредієнтів коктейлів) 2) Підготовка до опитувань 3) Підготовка до проведення дегустацій коктейлів 4) Вивчення актуальної літератури за фаховими запропонованими журналами (обговорення в аудиторії в контексті вивчення теми) 5) Підготовка індивідуального завдання для захисту 	8 годин / 20 4 години / 10 8 години / 15 4 годин / 20 6 годин / 15 30 годин / 80 годин