

1. **Опис навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування показників | Галузь знань, напрям підготовки, освітній ступінь | Характеристика навчальної дисципліни | |
| денна форма навчання | заочна форма навчання |
| Кількість кредитів 8 | Галузь знань:  U24 «Сфера обслуговування» | Нормативна | |
| Модулів – 4 | Спеціальність:  U241 «Готельно-ресторанна справа» | Рік підготовки: | |
| Змістових модулів – \_\_ | 4-й | 4-й |
| Семестр | |
| Загальна кількість годин – 240 | 7-й | 8й |
| Лекції | |
| Тижневих годин для денної форми навчання:  аудиторних \_4/3\_  самостійної роботи – 1 | Освітній ступінь «бакалавр» | 32 год. | 12 год. |
| Практичні | |
| 32 год. | 24 год. |
| Лабораторні | |
| 0 год | 0 год. |
| Самостійна робота | |
| 80 год. | 60 год. |
|  | |
| Вид контролю: іспит | |

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання –42 % аудиторних занять, 58% самостійної та індивідуальної роботи;

для заочної форми навчання ̶ \_\_% аудиторних занять, \_\_ % самостійної та індивідуальної роботи.

**2.** **Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** дисципліни «Барна справа» є формування у студентів 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.

**Завданнями** дисципліни є набуття теоретичних знань та практичних навичок що до організації обслуговування споживачів у барах різних класів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

***знати:***

- характеристики барів різних типів і проблеми їх створення і функціонування;

- технологічні, технічні і соціально-психологічні проблеми, які виникають у результаті діяльності менеджера барної справи у сучасних умовах розвитку ресторанного господарства;

- асортимент продукції, яка випускається в барах;

- обов’язки та правила роботи сомельє;

- основи складання винної карти.

***вміти:***

* організовувати раціональну роботу в різних типах і класах бару;
* підбирати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару;
* організувати процес підготовки бару до роботи;
* експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом;
* організовувати процес приготувати напоїв та забезпечити ефективну роботу персоналу;
* моделювати процеси обслуговування відвідувачів у барах різних типів та класів.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**Загальні:**

**ЗК 01.** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки в технологій, вести здоровий спосіб життя.

**ЗК 02.** Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

**ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

**ЗК 04.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

**ЗК 05.** Здатність працювати в команді.

**ЗК 06.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**ЗК 11.**Здатність спілкуватися іноземною мовою.

**Спеціальні:**

**СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

**СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуван-ням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

**СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законо-давства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

**СК 05.** Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб‘єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 06.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних та додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

**СК 07.** Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

**СК 08.** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

**СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

**СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб‘єктом готельного та ресторанного бізнесу.

**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.

**СК 13.** Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб‘єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**ПРН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

**ПРН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**ПРН 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.

**ПРН 09**. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

**ПРН 10**. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**3. Програма навчальної дисципліни**

**Модуль 1. Особливості організації і функціонування барів**

**Тема 1. Історія виникнення барів. Класифікація барів**

Визначення бару як закладу ресторанного господарства. Розміщення барів. Функції барів. Форми обслуговування барів. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції.

**Тема 2.** **Характеристика різних типів барів**

Характеристика різних типів барів.Показники, що характеризують бари. Характеристика складської, виробничої, торговельної, адміністративної груп. Нормативи площі у барах. Особливості обслуговування в барах. Комплекс послуг при обслуговуванні.

**Тема 3.** **Організація постачання в барах**

Сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства продуктами. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками в закладах ресторанного господарства. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики.

**Тема 4.**  **Організація праці обслуговуючого персоналу бару**

Психологічні, кваліфікаційні, гігієнічні вимоги до бармена. Підготовка робочого місця бармена до початку роботи бару. Обов’язки бармена та вимоги до його роботи. Розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч. Підготування бармена до роботи. Необхідні елементи для підготування бармена до роботи.

**Тема 5. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів**

Основні правила обслуговування гостей. Порядок і форми розрахунку. Соціально–психологічні проблеми які виникають в результаті діяльності менеджера барної справи. Винна карта підприємства, правила її складання. Формування винної карти залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства. Наукові основи формування винної карти.

**Модуль 2. Матеріально-технічне забезпечення барів**

**Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення барів**

Планування і технічне оснащення барів. Склад і характеристика приміщень. Барна стійка, призначення і функції. Обладнання бару призначення і характеристика.

Асортимент та характеристика механічного устаткування, що використовується в барах. Асортимент та характеристика теплового устаткування, що використовується за барною стійкою. Асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою.

**Тема 7. Асортимент та призначення посуду, інструментів, інвентарю бармена**

Класифікація скляного посуду.

Характеристика бокалів для ігристих вин, стопок і склянок, спеціальних чарок.

Характеристика скляного, порцелянового, металевого для подавання страв у барах.

Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у спеціалізованих барах.

Організація робочого місця бармена. Розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч. Підготування бармена до роботи.

**Модуль 3. Організація обслуговування відвідувачів в барах**

**Тема 8. Організація обслуговування відвідувачів у барі**

Роль бармена у процесі обслуговування гостей. Порядок приймання замовлення.

Процес виконання замовлення.

Основні правила обслуговування гостя.

Розрахунок з відвідувачами.

**Тема 9. Способи подавання продукції в барах**

Правила роботи із тацею.

Черговість подачі страв при виконанні замовлення.

Технологія подавання порційних страв у порцеляновому, металевому посуді.

Підбір посуду для подавання холодних та гарячих закусок.

Технологія подавання десертів. Характеристика збирання посуду дво- чи три тарілковим способом.

Подавання прохолоджуючих та алкогольних напоїв за столами.

Способи подавання десертів, гарячих напоїв.

Підготовка бару до проведення бенкету.

Техніка розрахунків бармена з відвідувачами.

**Тема 10. Організація роботи сомельє**

Кваліфікаційна характеристика та підготовка сомельє. Обов’язки, права, основні методи і форми роботи сомельє. Психологічні аспекти роботи сомельє.

Вимоги до отримання ступеню майстер сомельє.

Призначення процедури декантації. Характеристика вин, у яких виникає осад. Рекомендації щодо декантації певних видів вин. Обладнання для декантації. Технологічний процес декантації вина.

**Модуль 4. Загальні правила приготування змішаних напоїв**

**Тема 11. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв**

Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових напоїв: горілки, настоянки, рому; віскі, джину, коньяку.

Технологія виготовлення спирту.

**Тема 12. Асортимент і характеристика зм’якшуюче-згладжуваль-них компонентів**

Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин. Столові вина, характеристика асортименту. Кріплені вина. Десертні вина, їх характеристика.

Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.

**Тема 13. Класифікація змішаних напоїв**

Характеристика змішаних напоїв за призначенням, від об’єму порції, за вмістом спирту, за кількістю цукру, за об’ємом подавання, за температурою подавання.

Способи приготування змішаних напоїв. Технологія приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леєр».

Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

**Тема 14. Характеристика та асортимент модифікаторів**

Емульгатори, що застосовуються у міксології.

Призначення модифікаторів. Використання модифікаторів. Характеристика рідких і твердих модифікаторів.

Характеристика продуктів, що входять у емульгаторну групу. Процес утворення емульсії. Технологія збивання білків.

**Тема 15. Основні правила приготування та оформлення напоїв**

Підбір посуду для подавання, основних складових напою для приготування різних типів змішаних напоїв: айс-крім, аперитив, боул, бустер, глінтвейн, грог, джулеп, дейзі, жженка, зомбі, заум, коблер, коллінз, крюшон, кулер, міст, ойстер, пафф, пунш, пуф, сангарі, сангрія, сбітень, слінг, тоді, фізи, фліп, хайбол, ег-ног, смеш, фікс, шраб.

Перелік безалкогольних компонентів для виробництва напоїв.

**Тема 16. Характеристика та технологія приготування аперитивів**

Характеристика групи коктейлів-аперитивів.

Технологія приготування асортименту коктейлів-аперитивів.

Характеристика та техніка приготування міцно алкогольних аперитивів.

Група ароматичних коктейлів – аперитивів.

Винні коктейлі – аперитиви.

Слабоалкогольні коктейлі – аперитиви.

**Тема 17. Характеристика та технологія приготування коктейлів – диджестивів**

Характеристика групи коктейлів-диджестивів.

Технологія приготування асортименту коктейлів-диджестивів.

Група коктейлів типу «Сауер». Група шаруватих коктейлів.

**Тема 18. Характеристика та технологія приготування вершково – десертних коктейлів, довгих змішаних напоїв.**

Характеристика змішаних алкогольних напоїв коротких.

Характеристика змішаних алкогольних напоїв довгих.

Група вершково-десертних коктейлів.

Групові змішані напої.

**4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Змістові модулі і теми | Кількість годин | | | | | | | |
| денна форма | | | | заочна форма | | | |
| усього | лекції | практичні | самостійна робота | усього | лекції | практичні | самостійна робота |
| **Модуль 1. Особливості організації та функціонування барів** | | | | | | | | |
| Тема 1. Історія виникнення і класифікація барів | 16 | 2 | 4 | 10 |  |  |  |  |
| Тема 2. Характеристика різних типів барів | 16 | 2 | 4 | 10 |  |  |  |  |
| Тема 3. Організація постачання в барах | 16 | 2 | 4 | 10 |  | 2 |  |  |
| Тема 4. Організація праці обслуговуючого персоналу бару | 16 | 2 | 4 | 10 |  |  |  |  |
| Тема 5. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів | 16 | 2 | 4 | 10 |  |  |  |  |
| ***Разом за модуль 1*** | **80** | **10** | **20** | **50** |  | **2** |  |  |
| **Модуль 2. Матеріально-технічне забезпечення барів** | | | | | | | | |
| Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення барів | 22 | 2 | 4 | 16 |  |  |  |  |
| Тема 7. Асортимент та призначення посуду, інструментів, інвентарю бармена. | 26 | 4 | 8 | 14 |  |  | 2 |  |
| ***Разом за модуль 2*** | **48** | **6** | **12** | **30** |  |  | **2** |  |
| **Модуль 3. Організація обслуговування відвідувачів в барах** | | | | | | | | |
| Тема 8. Організація обслуговування відвідувачів у барі | 8 | 2 | 2 | 4 |  | 1 |  |  |
| Тема 9. Способи подавання продукції в барах | 10 | 2 | 2 | 6 |  |  |  |  |
| Тема 10. Організація роботи сомельє | 8 | 2 | 2 | 4 |  |  |  |  |
| ***Разом за модуль 3*** | **26** | **6** | **6** | **14** |  | **1** |  |  |
| **Модуль 4. Загальні правила приготування змішаних напоїв** | | | | | | | | |
| Тема 11. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв | 16 | 4 | 4 | 8 |  |  | 2 |  |
| Тема 12. Асортимент і характеристика зм’якшуюче – згладжувальних компонентів. | 10 | 2 | 2 | 6 |  |  |  |  |
| Тема 13. Класифікація змішаних напоїв | 12 | 4 | 2 | 6 |  |  |  |  |
| Тема 14. Характеристика та асортимент модифікаторів | 8 | 2 | 2 | 4 |  |  |  |  |
| Тема 15. Основні правила приготування та оформлення напоїв | 12 | 4 | 2 | 6 |  |  |  |  |
| Тема 16. Характеристика та технологія приготування аперитивів | 8 | 2 | 2 | 4 |  |  |  |  |
| Тема 17. Характеристика та технологія приготування коктейлів – диджестивів | 8 | 2 | 2 | 4 |  |  |  |  |
| Тема 18. Характеристика та технологія приготування вершково – десертних коктейлів, довгих змішаних напоїв. | 12 | 2 | 2 | 8 |  |  |  |  |
| ***Разом за модуль 4*** | **86** | **22** | **18** | **46** |  |  | **2** |  |
| **ВСЬОГО** | **100** | **44** | **56** | **140** |  | **3** | **4** |  |

**5. Теми практичних (лабораторних) занять**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Назва теми | Кількість годин | |
| денна форма | заочна форма |
| 1 | Тема 1. Історія виникнення барів. Класифікація барів   1. Робота з ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. 2. Аналіз бару як закладу ресторанного господарства. 3. Визначення місць розміщення барів. 4. Вивчення функції барів. 5. Моделювання форми обслуговування в барі. 6. Вирішення ситуаційних завдань. 7. Вивчення основних та додаткових послуг | 4 |  |
| 2 | Тема 2. Характеристика різних типів барів   1. Аналіз діяльності діючого бару. 2. Ознайомлення з інтер’єром. 3. Визначення типу і класу бару 4. Аналіз доцільності та актуальності індикаторів конкуренто-спроможності. 5. Визначення концепції. | 4 |  |
| 3 | Тема 3. Організація постачання в барах   1. Визначення форм постачання, способів доставки напоїв, товарів, маршрутів доставки. 2. Аналіз виробничих ситуацій. 3. Складання акту приймання продукції за кількістю та якістю. | 4 |  |
| 4 | Тема 4. Організація праці обслуговуючого персоналу бару   1. Аналіз посадових інструкцій керуючого(менеджера) бару, бармена та вимог до його роботи. 2. Кваліфікаційні, гігієнічні, психологічні, вимоги до працівників бару. 3. Моделювання підготовки робочого місця бармена до початку роботи бару. 4. Визначення необхідних елементів для підготування бармена до роботи. 5. Складання графіків виходу на роботу. | 4 |  |
| 5 | Тема 5. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів   1. Аналіз соціально–психологічних проблем які виникають в результаті діяльності менеджера барної справи. 2. Моделювання процесу обслуговування гостей. 3. Вивчення порядку і форми розрахунку. 4. Дослідження наукових основ формування винної карти. 5. Розробка винної карти залежно від типу бару. | 4 |  |
| 6 | Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення барів   1. Аналіз матеріально-технічної бази одного із типів бару. 2. Вивчення призначення інвентарю, інструментів. 3. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки інвентарю до обслуговування. 4. Моделювання навичок експлуатації інвентарю. 5. Вивчення призначення і будови обладнання бару. | 4 |  |
| 7 | Тема 7. Асортимент та призначення посуду, інструментів, інвентарю бармена   1. Знайомство із класифікацією та характеристикою скляного посуду. 2. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки скляного посуду до обслуговування. 3. Знайомство із класифікацією та характеристикою скляного, порцелянового, металевого посуду для подавання страв у барі. 4. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки скляного порцелянового, металевого посуду до обслуговування стравами. 5. Вивчення асортименту інвентарю та інструментів, що використовуються у спеціалізованих барах. 6. Вивчення призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у спеціалізованих барах. 7. Моделювання організації робочого місця бармена. 8. Підготування бармена до роботи. | 8 | 2 |
| 8 | Тема 8. Організація обслуговування відвідувачів у барі   1. Визначення ролі бармена в процесі обслуговування гостей. 2. Розробка оптимальної системи обслуговування в барах різних типів. 3. Вивчення форм обслуговування споживачів у діючому барі. 4. Моделювання техніки підготовки до обслуговування. 5. Моделювання прийняття замовлення у відвідувачів бару. | 2 |  |
| 9 | Тема 9. Способи подавання продукції в барах   1. Аналіз книги відгуків та пропозицій. 2. Моделювання процесу приймання замовлення. 3. Моделювання техніки обслуговування гостей та подавання напоїв. 4. Техніка подавання десертів. 5. Техніка подавання напоїв бар-карти. 6. Особливості підготовки бару до бенкету. 7. Моделювання техніки розрахунку бармена з відвідувачами. | 2 |  |
| 10 | Тема 10. Організація роботи сомельє   1. Аналіз основних форм роботи сомельє. 2. Вивчення основних методів і форм роботи сомельє. 3. Визначення аксесуарів для зберігання та подачі вина. 4. Моделювання процесу декантації. | 2 |  |
| 11 | Тема 11. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв   1. Аналіз асортименту напоїв бару. 2. Вивчення посуду для подавання напоїв. 3. Вивчення дій бармена в нестандартних ситуаціях. | 4 | 2 |
| 12 | Тема 12. Асортимент і характеристика зм’якшуюче-згладжувальних компонентів(ЗЗК)   1. Аналіз ароматичної групи ЗЗК. 2. Вивчення технології та особливостей виготовлення та використання в мікології ароматичних та міцних кріплених вин. 3. Вивчення сокової, емульгаторної і лікерної груп ЗЗК, технології та особливостей виготовлення і використання в міксології. | 2 |  |
| 13 | Тема 13. Класифікація змішаних напоїв   1. Складання схем класифікації змішаних напоїв. 2. Вивчення характеристики всіх груп коктейлів. 3. Аналіз та порівняльна характеристика солодко-ароматичної, гірко-ароматичної групам смако-ароматичних компонентів. | 2 |  |
| 14 | Тема 14. Характеристика та асортимент модифікаторів   1. Вивчення характеристики рідких модифікаторів. 2. Аналіз та порівняльна характеристика твердих і рідких модифікаторів. 3. Складання технологічних карт змішаних напоїв. | 2 |  |
| 15 | Тема 15. Основні правила приготування та оформлення напоїв   1. Вивчення різних способів приготування змішаних напоїв. 2. Визначення наповнювачів для приготування змішаних напоїв. 3. Визначення методів приготування коктейлів. 4. Розробка асортименту за способом приготування. | 2 |  |
| 16 | Тема 16. Характеристика та технологія приготування аперитивів   1. Вивчення асортименту групи коктейлів-аперитивів. 2. Складання схем приготування коктейлів-аперитивів. 3. Розробка технологічних карт на міцно алкогольні коктейлі аперитиви. 4. Визначення елементів та способів оформлення коктейлів аперитивів. | 2 |  |
| 17 | Тема 17. Характеристика та технологія приготування коктейлів – диджестивів   1. Аналіз способів виготовлення змішаних напоїв групи диджестиви. 2. Вивчення таких способів як бідл, шейк, леєр. 3. Визначення методів приготування за технологією приготування коктейлів-диджестивів. 4. Вивчення групи коктейлів типу «Сауер» і групи шаруватих коктейлів. | 2 |  |
| 18 | Тема 18. Характеристика та технологія приготування вершково – десертних коктейлів, довгих змішаних напоїв   1. Порівняльний аналіз змішаних алкогольних напоїв коротких і довгих. 2. Вивчення асортименту групи вершково-десертних коктейлів. 3. Складання технологічних схем групових змішаних напоїв. | 2 |  |
|  | **РАЗОМ** | **56** | **2** |

**6. Завдання для самостійної роботи**

Досліджуючи питання, винесені на самостійний розгляд, студенти пишуть реферат або створюють проєкт на одну із запропонованих тем.

**Модуль 1. Особливості організації і функціонування барів**

Склад і характеристика приміщень барів різних класів. Умови та строки реалізації продовольчих товарів, кулінарної та кондитерської продукції, що реалізуються в барах. Способи постачання сировини, продуктів. Вибір постачальника. Додаткові послуги, що надаються споживачам у барі.

**Модуль 2. Матеріально-технічне забезпечення барів**

Механічне, теплове та холодильне устаткування барів. Асортимент та призначення металевого барного посуду. Столова білизна: скатертини, серветки, рушники, ручники. Характеристика, призначення, матеріал виготовлення.

**Модуль 3. Організація обслуговування відвідувачів в барах**

Санітарно-гігієнічні та психофізіологічні вимоги до бармена. Правила особистої гігієни бармена. Охорона праці в барі. Санітарно-гігієнічна підготовка торговельної зали бари. Асортимент страв, закусок, десертів, напоїв барів та правила їх подавання залежно від типу бару. Правила і способи прибирання використаного посуду. Правила миття посуду, інвентарю, інструментів; утримання та зберігання. Характеристика вин, у яких виникає осад. Рекомендації щодо декантації певних видів вин. Спеціальні карти барів: чайна, сигарна, пивна. Прейскурант.

**Модуль 4. Загальні правила приготування змішаних напоїв**

Характеристика плодово-ягідних вин. Класифікація та асортимент слабоалкогольних напоїв. Класифікація та асортимент безалкогольних напоїв. Підготовка і способи подавання гарнірів до напоїв. Ароматизатори та підсолоджувачі змішаних напоїв. Наповнювачі для змішаних напоїв. Коктейлі шаруваті: технологія приготування, способи подавання. Напої на основі кави та чаю. Умови та строки зберігання швидкопсувних продуктів.

**7. Індивідуальні завдання**

Мета індивідуальної роботи полягає в створенні умов для реалізації творчих можливостей студентів через індивідуально-спрямований розвиток їх здібностей. Виконання індивідуальної роботи полягає в опрацюванні певної тематики шляхом пошуку та обробки інформації, проведення власних досліджень, аналізу отриманих результатів та їх представлення.

1. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючого бару у вашому місті.

2. Організація роботи коктейль-бару(на прикладі діючого підприємства).

3. Організація роботи гриль-бару (на прикладі діючого підприємства).

4. Організація роботи молочного бару (на прикладі діючого підприємства).

5. Організація роботи диско-бару (на прикладі діючого підприємства).

6. Організація роботи пивного бару (на прикладі діючого підприємства).

7.Організація роботи винного бару (на прикладі діючого підприємства)

8. Організація обслуговування бенкетів у барах.

9. Організація надання послуг з кейтерингу в діючих барах.

10. Удосконалення організації виробництва у барах.

11. Удосконалення організації обслуговування гостей у барах.

12. Організація рекламної діяльності барв різних типів.

**8. Методи навчання**

При вивченні дисципліни використовують наступні методи:

а) які забезпечують опанування навчального предмета (слухання лекцій);

б) які стимулюють та мотивують навчально-наукову діяльність (практичні заняття у формі навчальних дискусій, проблемних ситуацій, професійно-орієнтованих ділових ігор, творчі завдання, пошуку і дослідження, виконання індивідуального завдання тощо);

в) методи контролю і самоконтролю у навчальній діяльності (поточне опитування, написання модульних контрольних робіт, залік у формі тестових завдань, питання для самоконтролю, у т.ч. через комп’ютерні освітні системи; екзамен у формі тестових завдань). Серед інтерактивних методів, форм і прийомів, що найчастіше використовуються в навчальній роботі, слід назвати такі: аудіовізуальний метод навчання; брейнстормінг («мозковий штурм»); «дерево рішень»; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра (студенти перебувають у ролі власника закладу, метрдотеля (адміністратора), клієнта (гостя); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації; метод інтерв’ю (інтерв’ювання); метод проектів; публічний виступ; робота в малих групах та ін.

**9. Методи контролю**

Оцінка знань студентів базується на застосуванні диференційованого підходу до організації контролю якості знань студентів. Система контролю знань студентів з курсу «Барна справа» включає в себе поточний (залік) та підсумковий контроль (іспит). Поточний контроль та оцінювання знань студентів здійснюється за наступними напрямами:

– систематичність та активність роботи вивчення відповідного модулю дисципліни;

– якість виконання завдань для самостійного опрацювання;

– якість виконання індивідуальних завдань;

– тестування;

– якість виконання практичних завдань та вирішення задач;

– якість виконання модульної контрольної роботи.

*Робота на практичних заняттях* оцінюється за 5-ти бальною шкалою:

«5» – відмінний рівень, всебічне і глибоке знання матеріалу, вміння його

використовувати на практиці;

«4» – матеріал підготовлений на високому рівні;

«3» – посереднє знання основного матеріалу;

«2»– знання лише окремих фрагментів основного матеріалу;

«1» – підготовка основного матеріалу без його опрацювання.

Об’єктом контролю є:

–характер результатів, отриманих в процесі виконання завдань для самостійного опрацювання (самостійне опрацювання тем в цілому чи окремих питань) і оприлюднених на заняттях;

–якість підготовки конспектів навчальних чи наукових текстів.

Основними формами здійснення контролю є:

–оцінювання рівня виконання письмових домашніх завдань для самостійного опрацювання матеріалу;

–оцінювання змісту, глибини, якості доповідей та повідомлень.

**10. Розподіл балів**

**Шкала оцінювання**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | ЗТ |  | | | | | | | ПТ |
| Модуль 1 | | | Модуль 2 | |  | Модуль 3 | | | Модуль 4 | | | |  |
| ПЗ | Проєкт | СР | ПЗ | СР | 5 | ПЗ |  | СР | ПЗ | СР | Проєкт | Корекція | 15 |
| 50 | 10 | 4 | 30 | 1 |  | 15 |  | 5 | 45 | 5 | 10 | 5 |  |

ПЗ – практичні завдання;

СР – самостійна робота;

ЗТ – заліковий тест;

ПТ – підсумковий тест.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| За шкалою | Екзамен | Залік | Бали |
| A | Відмінно | Зараховано | 90-100 |
| B | Добре | Зараховано | 82-89 |
| C | 74-81 |
| D | Задовільно | Зараховано | 64-73 |
| E | 60-63 |
| FX | Незадовільно | Не зараховано | 35-59 |
| F | Не зараховано | 0-34 |

* 1. **Рекомендована література**

**Нормативно-правові акти**

1. *Конституція* України від 28.06.1996 №254к/96-ВР.

2. *Господарський* кодекс України від 16.01.2003 №436-IV.

3. *Цивільний* кодекс України від 16.01.2003 № 435-IV.

4. *Податковий* кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.

5. *Закони* України:

5.1. "Про захист прав споживачів" від 12.05.91 № 1023- XII.

5.2. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР.

5.3. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994. №4004-XII.

5.4. «Про застосування реєстрів розрахункових операцій» від 06.07.1995 № 265/95-ВР.

5.5. «Про рекламу» від 03.07.1996 № 270/96-ВР.

6. *Наказ* міністерства аграрної політики та продовольства України:

6.1. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590.

7. *Накази* Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України:

7.1. «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002 № 219.

7.2. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» від 03.01.2003 р. № 2.

7.3. «Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах»від 05.03.04 № 93.

8. *Збірник* нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003. – 488с.

9. *Збірник* рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності. - К.: А.С.К., 2000. – 848с.

10. *Збірник* правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. - 2-ге вид. та доповн. /Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.; Арій, 2013. – 1008с.

11. 25TІнструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96р. № 349.

**Державні стандарти**

12. *ДСТУ 3862-99* "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами). Затверджений і введений в дію наказом Держстандарту України від 26 березня 1999 р. № 163.

13. *ДСТУ 4281-2004* "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" від 31.03.2004 № 59.

14. *ДСТУ* ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT) Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів.

15. *ДСТУ* ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. Вимоги.

**Базова**

16. *Архіпов В.В.* Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 3-тє вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 342с.

17. *Архіпов В.В.* Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 280с.

18. *Архіпов В. В.* Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В. В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 382 с.

19. *Мостова Л. М.*, *Новікова О.В., Ракленко І. М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. – Х.: Світ Книг, 2019.- 657с.

20. *HoReCa:* Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А. А.Мазаракі; авт.: А. А.Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312с.

21.*Новікова О. В., Радченко Л. О., Вінніченко К. П., Льовшина Л. Д., Пивоваров П. П., Чубар Л. І.,* Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. – 411с.

22. Ощипок М.І., Пономарьов П.Х. Барна справа. Навчальний посібник. Львів, 2016.

23*. Проектування* закладів ресторанного господарства : підручник /А. А.Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко [та ін.]; за ред. А. А.Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 183с.

24. Ростовський В.С., Шамаян С.М. Барна справа: підручник. Київ. 2011.

25. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів. 2017.

26. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Львів.2018

**Допоміжна**

27. *Організація* обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге, перероб. і доп./ За заг. ред. проф. Н. О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557с.

28. *Радченко Л. О., Пивоваров П. П., Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Ніколаєнко-Ломакіна А. М.* Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2018. – 288с.

29. *П’ятницька Г. Т., П’ятницька Н. О.* Інноваційні ресторанні технології: Основи теорії. Київ: Кондор, 2015. – 250с.

**Інформаційні ресурси**

30.*Сайти:*

30.1. Видавництво[3TU**ОЛДІ ПЛЮС**U3T](http://ebooks.oldiplus.ua/)URL:[Uhttp://ebooks.oldiplus.ua/U](http://ebooks.oldiplus.ua/)

30.2.Офіційний сайт Міністерства освіти України URL:[3TUhttps://mon.gov.ua/uaU3T](https://mon.gov.ua/ua)

30.3. Офіційний сайт Інформаційно-правової системи ЛІГА:ЗАКОН URL: [3TUhttps://www.ligazakon.ua/ua/U3T](https://www.ligazakon.ua/ua/)

30.4 Офіційний сайт Верховної Ради України URL:[3TUhttps://www.rada.gov.ua/U3T](https://www.rada.gov.ua/)

30.5 Освітній ресурс "Українська бібліотека LibreTexts**"** URL:

[U**https://ukrayinska.libretexts.org/**U](https://ukrayinska.libretexts.org/)

30.6 Посилання на електронні бібліотеки:

1. [Uhttps://culonline.com.ua/U](https://culonline.com.ua/)

логин ztu\_polytech

пароль library

1. [3TUhttps://online-condor.com.ua/U3T](https://online-condor.com.ua/)