

<b>Силабус навчальної дисципліни «БАРНА СПРАВА»</b>	
<b>Галузь знань:</b> 24 Сфера обслуговування <b>Спеціальність:</b> 241 Готельно-ресторанна справа <b>Освітня програма:</b> Готельно-ресторанна справа <b>Рівень вищої освіти:</b> перший (бакалаврський) <b>Курс:</b> 3 <b>Семестр:</b> 5	
<b>Інститут</b>	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
<b>Кафедра</b>	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
<b>Викладач</b>	<b>ПІБ:</b> Нещадим Людмила Миколаївна <b>Посада:</b> доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи <b>E-mail:</b> l.m.neshhadym@udpu.edu.ua
<b>Лінк на освітній контент дисципліни</b> <a href="https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=11159">https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=11159</a>	moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=11159
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
<b>Загальний обсяг дисципліни:</b> <b>кредити ЄКТС / години</b>	4/120
<b>Обсяг дисципліни,</b> <b>кредити ЄКТС / години</b>	<b>Денна форма навчання:</b> лекції (30 год.), практичні (30 год.), самостійна робота (60 год.).
	<b>Заочна форма навчання:</b> лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.).
<b>Політика дисципліни</b>	<p><b>Академічна доброчесність.</b> Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Студенти не видають за свої результати роботи інших людей. При використанні чужих ідей і тверджень у власних роботах обов'язково посилаються на використані джерела інформації. Під час оцінювання результатів навчання не користуються недозволеними засобами, самостійно виконують навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю результатів навчання.</p> <p><b>Відвідування занять.</b> Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача</p> <p><b>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.</b> Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.</p>
<b>Що будемо вивчати?</b>	Технології та характеристики напоїв, що реалізуються у закладах ресторанного господарства, а також набуття практичних навичок приготування змішаних напоїв та коктейлів, їх оформлення та подачі.
<b>Чому це треба вивчати?</b>	Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних і практичних знань щодо організації роботи і обслуговування у барах, знання з основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена. Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають в результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах.

<p><b>Яких результатів можна досягнути?</b></p>	<p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.          Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.          Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг          Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.          Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.          Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>
<p><b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b></p>	<p>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 і технологій, вести здоровий спосіб життя.          Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.          Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства          Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.          Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.          Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
<p><b>Зміст дисципліни</b></p>	<p>Особливості організації і функціонування барів. Історія виникнення і розвиток барів. Класифікація барів. Характеристика різних типів барів. Матеріально-технічне забезпечення барів. Організація постачання в барах. Склад і характеристика приміщень. Обладнання бару, призначення, характеристика. Характеристика посуду та інвентарю. Організація обслуговування споживачів. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи. Підготовка до обслуговування гостей. Приготування та подавання напоїв. Класифікація змішаних напоїв. Характеристика основних алкогольних компонентів. Винна карта ресторану. Правила складання. Формування винного асортименту. Типи винної карти. Правила складання винної карти. Класична структура винної карти</p>
<p><b>Обов'язкові завдання</b></p>	<p>Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни</p>
<p><b>Міждисциплінарні зв'язки</b></p>	<p>Технологія продукції ресторанного господарства</p>
<p><b>Інформаційне забезпечення</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. Київ: Вид-во «Каравела», 2022. 164 с.</li> <li>2. Румянцева І.Б. Барна справа. Готельно-ресторанна справа: Навчально-методичний посібник / за заг. ред. проф. В.М. Клапчука. Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 221–224.</li> <li>3. С.В. Майкова. Основи барної справи та робота сомельє. Київ: Вид-во «Каравела», 2022. 124 с.</li> <li>4. Тимчук С.В., Терещук Н.В., Нецадим Л.М. Сертифікація продукції та послуг закладів барної справи України. Інфраструктура ринку. Випуск 59. 2021. <a href="http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/14.pdf">http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/14.pdf</a></li> <li>5. Liakhovska N., Zadorozhna O., Vlahopoluchna A. Chemistry of wine aromas. Sciences of Europe. 2023. № 109. P. 14-20.</li> <li>6. Джога О., Нецадим Л. Оптимізація роботи холодильного</li> </ol>

	<p>устаткування готельно-ресторанних господарств в умовах енергетичної кризи. <i>Наука і техніка сьогодні</i>. 2 (16). 2023. с. 83-93.  <a href="http://perspectives.pp.ua/index.php/nts/article/view/3835/3856">http://perspectives.pp.ua/index.php/nts/article/view/3835/3856</a></p>
<b>Поточний контроль</b>	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ.          Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини – <i>види та критерії оцінювання відображені в робочій програмі з дисципліни.</i></p>
<b>Підсумковий контроль</b>	<p>Залік.          Порядок та організація контроль знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник.



Нещадим Л. М.

