

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор ННІ неперервної освіти і туризму
проф. І. С. Гриценко

6 " 06 2024 р

“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол № 21 від “05.06.2024 р.

Завідувач кафедри

д.е.н., проф. С.В. Мельниченко

“РОЗГЛЯНУТО”

Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»

к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

Гарант ОП

к.е.н., доц. Л. М. Гопкало

РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БАРНА СПРАВА І ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

Галузь знань _____ 24 Сфера обслуговування _____

Спеціальність _____ 241 Готельно-ресторанна справа _____

Освітня програма _____ Готельно-ресторанний бізнес _____

Факультет (ННІ) _____ ННІ неперервної освіти і туризму _____

Розробники: _____ професор, д.т.н., професор Сердюк Марина Єгорівна _____

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2024 р.

Опис навчальної дисципліни

Барна справа і організація роботи сомельє

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	242 Туризм і рекреація	
Освітня програма	Туризм	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	4	
Семестр	7	
Лекційні заняття	30 год.	год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	год.
Лабораторні заняття	-	год.
Самостійна робота	90 год.	год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4 год.	

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета: формування у здобувачів вищої освіти знань і умінь щодо організації роботи та обслуговування у барах відповідно до їх типу та класу, а також із наукових основ класифікації, зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена і сомельє.

Завдання: набуття комплексних знань щодо організації обслуговування споживачів в барах різного класу з урахуванням сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності, а також вимог до матеріально-технічного забезпечення барів, ролі інформаційних та інноваційних технологій в процесі організації роботи барів

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи екологічних та туризмознавчих наук, з урахуванням принципів збалансованого природокористування, в тому числі на природоохоронних територіях та у сільській місцевості.

загальні компетентності (ЗК):

К02. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя

К03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо

К10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

К12. Навички міжособистісної взаємодії

К14. Здатність працювати в команді та автономно

К15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності

К16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

К26. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу

К28. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці

Програмні результати навчання (ПРН):

ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

- ПР09. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- ПР16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
- ПР17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.
- ПР21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тиж-ні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. «Барна справа»														
Тема 1. Класифікація і характеристика барів	1	10	2	2	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Матеріально технічна база барів	2	10	2	2	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів	3	10	2	2	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 4-5. Раціональна організація роботи барів. Вимоги до персоналу	4,5	14	4	4	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 6. Порядок складання меню та карт барів	6	10	2	2	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 7-8. Класифікація та характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв у барах	7,8	14	4	4	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 9. Класифікація та методи приготування змішаних напоїв та коктейлів	9	10	2	2	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Разом за змістовим модулем 1	78		18	18	-	-	42	-	-	-	-	-	-	-
Змістовий модуль 2. «Організація роботи сомельє»														
Тема 10-11. Організація роботи сомельє	10,11	24	4	4	-	-	16	-	-	-	-	-	-	-
Тема 12-13. Організація роботи по формуванню винного асортименту барів	12,13	24	4	4	-	-	16	-	-	-	-	-	-	-
Тема 14-15. Комплексна оцінка якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	14,15	24	4	4	-	-	16	-	-	-	-	-	-	-

Разом за змістовим модулем 2	72	12	12	-	-	48	-	-	-	-	-	-
Усього годин	150	30	30	-	-	90	-	-	-	-	-	-

3. Темы практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Класифікація і характеристика барів	2
2	Структура приміщень бару	2
3	Основна характеристика барного посуду	2
4	Основна характеристика барного інвентарю, інструментів, меблів та основного обладнання	2
5	Вимоги до обслуговуючого персоналу барів	2
6	Організація роботи барменів	2
7	Порядок складання меню та карт барів	2
8	Класифікація базових алкогольних напоїв	2
9	Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв	2
10	Технологія приготування коктейлів	4
11	Культура подавання та споживання вин	4
12, 13	Технологія виробництва та розрахунки спеціальних типів вин	4
	Всього	30

4. Темы самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Класифікація і характеристика барів	6
2	Матеріально технічна база барів	6
3	Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів	6
4	Раціональна організація роботи барів. Вимоги до персоналу	6
5	Порядок складання меню та карт барів	6
6	Класифікація та характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв у барах	6
7	Класифікація та методи приготування змішаних напоїв та коктейлів	6
8	Організація роботи сомельє	16
9	Організація роботи по формуванню винного асортименту барів	16

10	Комплексна оцінка якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	16
	Всього	90

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати;
- захист практичних робіт;

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

7. Методи оцінювання:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проєкти;
- реферати;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамен та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти, Бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$.

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4678>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

основна

1. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручник. Київ: Центр навчальної літератури. 2019. 395 с.
2. Барна справа та організація роботи сомельє: Навчальний посібник / О.С. Пушка, Р.В. Матюшенко, В.В. Цирульнікова, Т.А.Сильчук, Л.О. Шаран, Т.І. Іщенко, О.В. Коваль, О.В. Собін. Київ: Інкос, 2021. 434 с.
3. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа. Навчальний посібник. Львів: «Магнолія-2006», 2021. 228 с.
4. Майкова С.Ю., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. Київ: Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. 124 с.
5. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. Київ: «Каравела», 2022. 164 с.
6. Книга бармена. Основи приготування коктейлів / Моргенталь Джеффри. Львів: Видавництво Старого Лева. 2021. 288 с.

Допоміжна

7. Матюшенко Р. В. Барна справа та організація роботи сомел'є [Електронний ресурс] : курс лекцій для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / Р. В. Матюшенко ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 179 с.
8. Managing Wine Quality. Volume 1 : Viticulture and Wine Quality / edited by A. G. Reynolds. 2nd Edition. Cambridge : Elsevier Science & Technology, 2022. 805 p.
9. Ronald S.. Wine Science. Principles and Applications. 5th Edition. London; Cambridge : Elsevier Inc., 2020. 1014 p.
10. Alcoholic Beverages. Volume 7: The Science of Beverages / edited by A. M. Grumezescu, A. M. Holban. 1st Edition. Royston Road; Cambridge; Kidlington: Elsevier; Woodhead Publishing, 2019. 549 p.

11. Harrison, J., Ridley N. The World Atlas of Gin. Explore the Gins of more than 50 countries. Mitchell Beazley, 2019. 256 p. Part 1. Gin: A well-travelled spirit. Part 2. World of Gin.
12. Goode J. Wine Science. The Application of Science in wine - from Vine to Glass. Mitchell Beazley, 2021. 224 p.
13. Пакетт М., Геммек Д. Wine Folly. Усе, що треба знати про вино : практ. путівник по винах. пер. з англ. О. Горби. Львів : Вид-во Старого Лева, 2021. 240 с.