

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

(найменування кафедри)



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація барної справи

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Перший (бакалаврський) рівень
(назва ступеня вищої освіти)

Викладач проф. ДУБІНІНА АНТОНІНА АНАТОЛІВНА

м. Запоріжжя 2022

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Організація барної справи та робота сомельє Обов'язкова
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Викладач	Дубініна. А. А., проф. кафедри ТГРБ, Моїсеєнко О. А. викл.
Контактна інформація викладача	7698403, телефон викладача 099-020-52-96 E-mail викладача moiseenko.zptkl@gmail.com
Час і місце проведення навчальної дисципліни	згідно до розкладу занять - https://zp.edu.ua/node/7904 дистанційне навчання - https://moodle.zp.edu.ua/ відеоконференції на платформі https://classroom.google.com/c/NTU2MDEwMzAzNjc0?cjc=ssaa5t7
Обсяг дисципліни	Кількість годин - 120, кредитів - 4 кредити ЕКТС, розподіл годин: лекції - 10, лабораторні - 32, самостійна робота - 78, вид контролю – залік
Консультації	<i>Згідно з графіком консультацій</i> - https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultacyi-3 Консультативна допомога студенту надається у таких формах: - особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій https://zp.edu.ua/node/7904 (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю); відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) – ідентифікатор https://classroom.google.com/c/NTU2MDEwMzAzNjc0?cjc=ssaa5t7 - листування за допомогою електронної пошти tanya.kartyh@gmail.com (у форматі 24/7 кожного дня); - відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісі Viber (за графіком консультацій викладача); спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).

2. Постреквізити навчальної дисципліни

Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Організація барної справи» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: навчальна практика, кваліфікаційна дипломна робота, атестація, організація барної справи, крафтові технології.

3. Характеристика навчальної дисципліни

Основою роботи барного закладу є вміння задовольнити гастрономічні потреби клієнта у його дозвіллі. Бармен має проявляти фантазію та творчість. Він має володіти майстерністю, має бути професіоналом у своїй справі. Також він є таким спеціалістом, що знає усі наявні види обладнання, посуду та інвентарю.

Загальні компетенції:

ЗК 5 – Здатність працювати в команді.

ЗК 6 – Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7 – Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8 – Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10 – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11 – Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 13 – Прагнення до збереження екології, навколишнього середовища та ресурсосбереження.

Спеціальні компетенції:

СК 6 – Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 7 – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 8 – Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 9 – Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Результати навчання:

ПРН 2 – Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 4 – Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 7 – Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 14 – Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 17 – Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу..

ПРН 23 – Актуалізувати та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах.

ПРН 24 – Розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону, в тому числі і з іноземними партнерами та клієнтами.

4. Мета та завдання вивчення навчальної дисципліни

Формування в студентів сучасних теоретичних основ та практичних навичок щодо вирішення завдань у виробничо-технологічній діяльності барів; діяльності сомельє; здійснення контролю за експлуатацією технологічного обладнання барів; оцінка видів послуг, які надаються у барі, здійснення технічного контролю та управління якістю продуктів харчування.

Завдання вивчення дисципліни: теоретична та практична підготовка фахівців з питань організації роботи барів, барних послуг, обслуговування гостей, організації роботи сомельє.

5. Зміст та складові навчальної дисципліни

Тема	Вид заняття	Кількість годин	Розподіл балів
Особливості організації роботи барів	Лекція, Лабораторна	2 6	15
Обладнання бару. Вимоги до обслуговуючого персоналу	Лекція, Лабораторна	2 6	15
Основи організації роботи сомельє	Лекція, Лабораторна	2 6	15
Обслуговування гостей напоями Класифікація міцних базових алкогольних напоїв відповідно до винної карти	Лекція, Лабораторна	2 8	15
Виноробство. Приготування та подавання змішаних напоїв	Лекція, Лабораторна	2 6	15

6. Самостійна робота

Навчання сучасного студента глибоко пов'язане, насамперед, із є здатність до самостійної роботи, тому, під час вивчення курсу «Організація барної справи» поряд з аудиторними заняттями велика увага надається організації та проведенню самостійної роботи.

Метою самостійної роботи є сприяння засвоєнню студентами теоретичних знань, отриманих під час навчання, формування прояву творчості при опрацюванні навчального матеріалу для підготовки до контрольних заходів та застосування у подальшій роботі.

Самостійна робота студентів стимулює прагнення до вирішення поставлених завдань, створює умови для є самовдосконалення особистості.

Зміст самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання:

1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу.
3. Систематична підготовка до лабораторних занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань).
4. Самостійна підготовка до поточного та підсумкового модульного контролю.

Студент опрацьовує навчальну літературу та нормативно-правові акти. У ході засвоєння програми курсу, під час підготовки до підсумкового контролю студентам рекомендується звертатись до першоджерел (міжнародних нормативно-правових актів, Конституції України, законів, наказів, інструкцій міністерств та інших нормативно-правових документів, державних та міжнародних стандартів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми.

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

7. Індивідуальні завдання

У якості індивідуальної роботи студенти виконують контрольну роботу.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу в кожному семестрі, завдання наведено в moodle.zp.edu.ua.

8. Система та критерії оцінювання курсу

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний;
- підсумковий (залік).

Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів. Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ.

Робота на лабораторних заняттях:

Під час занять студенти усно доповідають на питання, виконують розрахункові роботи, виконують певні завдання. Активна робота студента на занятті оцінюється в 15 балів.

Критерії оцінки на лабораторному занятті (поточний контроль)

Бали	Критерії оцінки
15-13	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
12-10	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та лабораторних завдань, активний, часто виступає і часто задає

	питання.
9-7	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань лабораторних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
6-4	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
3-2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання лабораторних занять, інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Якщо студент опосередковано відвідував лабораторні заняття, але брав участь в обговоренні тем, він має змогу отримати додаткові бали за:

А) Доповнення виступу:

2 бали – отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

1 бал отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку.

Б) Суттєві запитання до доповідачів:

2 бали отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

1 бал отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

Самостійна робота студентів

Опрацювання тематики наведеної для самостійної роботи та використання отриманих знань під час виконання завдань дають змогу кожному студенту підвищити отриману оцінку за кожне лабораторне завдання.

РУБІЖНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення письмових контрольних робіт (тестів), які проводяться на окремому тижні під час заняття. Здобувач має змогу отримати додаткові бали до виконаних лабораторних завдань та підвищити загальну суму балів.

Якщо здобувач виконав успішно всі наведені до рубіжного контролю завдання – він може не виконувати контрольну роботу/тести.

В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає рубіжний контроль.

Студент, який з різних обставин не виконав мінімум 5 завдань в 6 семестрі не можуть бути допущені до заліку.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ.

Семестровий підсумковий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень здобувача вищої освіти. Підсумковий модульний контроль знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно схеми. Розподіл балів, які отримують студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за лабораторних занять (max).

Поточне тестування та самостійна робота					залік	Сума
Змістовий модуль №1			Змістовий модуль №2			
T1	T2	T3	T4	T5	25	100
15	15	15	15	15		

T1, T2 ... T5 – теми змістових модулів.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ:

Під час складання заліку здобувач може отримати 25 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни за семестр складає 100 балів: 75 балів на лабораторних заняттях та 25 на заліку.

Бали	Критерії оцінювання відповіді
25-20	Відповідь студента: <ul style="list-style-type: none">- містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання;- демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірне розуміння змісту основних теоретичних положень;- вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання;- демонструє знання різних наукових концепцій та підходів щодо певної науково-теоретичної чи науково-практичної проблеми, пов'язаної з поставленим питанням;- здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми.
19-13	Студент дав досить змістовну відповідь на поставлене питання, але відповідь містить наступні недоліки: <ul style="list-style-type: none">- недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання;- недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер;- окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, яка не відноситься до змісту залікового питання;
12-6	Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме: <ul style="list-style-type: none">- зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання;- відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу;- відповідь не містить аналізу проблемних аспектів поставленого питання, свідчить про недостатню обізнаність з основними науковими теоріями і концепціями, що стосуються відповідного питання;
5-1	Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципів аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи алогічною.

Під час дистанційного навчання студенту пропонується виконання тестових завдань за весь курс навчання в системі дистанційного навчання університету.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть додатково враховуватись такі види активностей здобувача (неформальна освіта) за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо):

– проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

Телеграм-канал «Реве та стогне ресторатор». https://t.me/s/restorator_reve?before=1779

Вебінари, майсер-класи Барної академії «DIAGEO»

https://www.diageobaracademy.com/en_zz/training/webinars/

https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:MinAgro+HACCP101+2019_T2/about

– участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем ресторанної галузі (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом; збірником тез тощо);

– участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з ресторанного господарства (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

9. Інформаційне забезпечення курсу

1. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Організація барної справи» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл.: А.А. Дубініна, О.А. Моїсеєнко. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 76 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. К.: Центр учб. літ-ри; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
3. Барна стійка: розділяє простір. Індустрія гостинності. 2018. № 5. С. 40–41
4. Галушко П.П. Структурні особливості підприємств харчування. Маркетинг та реклама, № 7, 2013. с. 17–19;
5. Довідник керівника підприємства громадського харчування. К.: Економіка, 2004. 461 с.
6. Журнал «Ресторатор» № 8, 2018. С. 14–17.
7. Карпенко Р.В. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Р.В. Карпенко, В.М. Кузнецов, Н.Г. Салогуб. Харків : Світ Кн., 2017. 288 с.
8. Малюк Л.П. Кононенко Т.П. Полстяна Н.В. Організація роботи бармена: Навч. посібник. Х., 2002. 270 с.
9. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Львівщина та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Вид. 2–е, стер. – Харків : Світ Книг, 2019. – 486 с
10. Мостова Л. Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. Н. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. Київ : Світ Книг, 2017. 657 с.
11. Оздоровче харчування : навч. посіб. П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ : КНТЕУ, 2019. 628 с.
12. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник для студ. вищ. навч. закл. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 312с.
13. Ряшко Г.М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : Чорномор'я, 2017. 300 с.
14. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса : Освіта України, 2017. 312 с.
15. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова та ін. ; за ред. Л. О. Касілової ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Суми : Унів. кн., 2019. 279 с.

10. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень. Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- брати участь у контрольних заходах (поточний контроль, підсумковий контроль);

– будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».

Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо). Передбачається перезарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проектів, був слухачем курсів на дистанційних платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо.