МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ
ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Заступник директора з НМР
_____ М. Т. Скоробогата
«19» серпня 2024 року

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Барна справа та організація роботи сомельє»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

ПОГОДЖЕНО
на засіданні циклової комісії
готельно-туристичного напрямку
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.
Голова комісії _____ Максим ПРИПУТЕНЬ

м. Львів – 2024

Загальна інформація	
Назва дисципліни	Барна справа та організація роботи сомельє
Адреса викладання дисципліни	м. Львів, вул. Пулюя 36. Кабінет – 7 https://lpcollege.com.ua/#
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Фаховий молодший бакалавр
Статус дисципліни	Основна
Викладачі дисципліни:	Курако Олег Олександрович, викладач
Контактна інформація викладача	kurako@gmail.com
Консультації по курсу	Консультації відбуваються в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю) в аудиторії 7 (вул. Пулюя 36). Для погодження часу консультацій слід писати на електронну пошту викладача.
Тривалість дисципліни	
Розподіл за видами занять та годинами навчання	➢ Всього- 120 год ➢ Лекції - 26 год ➢ Практичні та семінарські - 58 год ➢ Самостійна робота - 36 год
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com/
Очікувані результати навчання	➢ Студент повинен знати: ➢ Сутність індустрії гостинності. ➢ Сучасні тенденції розвитку системи гостинності у різних країнах світу. ➢ Основи сучасної гостинності у закладах готельного і ресторанного бізнесу. ➢ Професійну етику та етикет у сфері ресторанної та готельної справи. ➢ Основи корпоративної культури. ➢ Принципи формування конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. ➢ Стандарти обслуговування: цілі та завдання. ➢ Стандарти обслуговування для різних категорій співробітників. ➢ Моделі професійного профілю співробітників. ➢ Теоретичні основи сервісології. ➢ Класифікація потреб та характеристику потреб. ➢ Культуру сервісної діяльності. ➢ Сутність сервісної діяльності та її культуру. ➢ Сервісні технології, сучасні форми обслуговування. ➢ Показники і чинники якості послуг. ➢ Загальні стратегії споживання. ➢ Студент повинен вміти: ➢ Професійно володіти термінологією і визначеннями що використовуються під час надання послуг у сфері ресторанної справи та готельного господарства. ➢ На практиці дотримуватися основних принципів і правил гостинності.

	➢ Розробляти стандарти культури обслуговування в сфері готельно-ресторанної справи. ➢ Володіти професійним етикетом від якого залежить успіх роботи підприємства ➢ Визначати основні показники конкурентоспроможності запропонованих послуг в сфері готельно-ресторанної справи. ➢ Визначати основні чинники, що впливають на сприйняття споживачів. ➢ Володіти основами сервісології. ➢ Застосовувати на практиці сучасні сервісні технології обслуговування. ➢ Визначати основні чинники культури сервісної діяльності. ➢ Визначати основні показники якості послуг.
Форма навчання	денна

Опис дисципліни

Інформація про дисципліну: *Основними завданнями*, які мають бути вирішенні в процесі викладання дисципліни, є:

• ознайомлення з особливостями роботи барів різних типів та класів;

• ознайомлення з економічними, технологічними, технічними і оціальнопсихологічними проблемами, які виникають в результаті діяльності барів на сучасному ринку ресторанного бізнесу;

• вивчення процесу формування асортименту продукції, яка реалізується в барах;

• вивчення показників якості і безпечності продукції бару;

• формування знань щодо асортименту та характеристики езалкогольних і алкогольних напоїв, основних правил приготування та реалізації змішаних напоїв;

• формування вмінь підбирати необхідне барне устаткування, інвентар та посуд залежно від концепції бару, застосовувати теоретичні знання у вирішенні практичних завдань.

Мета курсу: формування у студентів теоретичних, професійних знань і практичних навичок, що дають їм змогу самостійно організовувати та планувати професійну діяльність бармена; поглиблення, систематизація, закріплення і розширення фундаментальних теоретичних і практичних знань зі спеціальності; вироблення вміння практичного використання теоретичних матеріалів, роботи зі спеціальною нормативною літературою, довідковими виданнями тощо; оволодіння методикою приготування змішаних напоїв з елементами творчого пошуку та ініціативності; підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності таких закладів ресторанного господарства, як бари.

Інтегральна компетентність* (*ІК:)

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Загальні компетентності:

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК7. Здатність працювати в команді.

ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарств а.

СК12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

Програмні результати навчання:

РН1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

РН12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства

Література для вивчення дисципліни:

1. Конституція України від 28.06.1996 р. № 254к/96-ВР.
2. Закони України:
2.1. «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991 р. № 1023- XII.
2.2. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 р. №771/97-ВР.
2.3. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. № 4004-XII.
2.4. «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг» від 06.07.1995 р. № 266/95-ВР.
2.5. «Про рекламу» від 03.07.1996 р. № 270/96-ВР.
3. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України: «Про затвердженняПравил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002 р. № 219.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.
5. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. *Державні стандарти*

Базова

1. 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. –342 с. 4. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Х. : Світ Книг, 2017. – 657с.
5. Ощипок М. І. Барна справа. Навч. посіб. / М. І. Ощипок, П. Х. Пономарьов. – Львів, 2016. – 288 с.
6. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена / Я. М. Сало. – Львів, 2017. – 315 с.
7. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я. М. Сало. – Львів, 2018. – 304 с. *Допоміжна*
8. Малюк Л. П. Організація роботи бармена: Навч. посіб. / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Повстяна. – Харків, 2002.
9. 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. – 557 с.
10. . Ростовський В. С. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
11. 4. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта /
12. Я. М. Сало. – Львів: Афіна, 2005. – 336 с. *Інформаційні ресурси* 13. Офіційний сайт Інформаційно-правової системи ЛІГА: ЗАКОН. URL: https://www.ligazakon.ua/ua/
14. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL:https://www.rada.gov.ua/
15. Офіційний сайт Міжнародного інституту бізнесу. URL: https://iib.com.ua/ua/
16. Всеукраїнська Асоціація Барменів.URL:http://auba.com.ua/
17. Сайт з питань ресторанного бізнесу. URL:http://www.ukrbiz.net.

18. Компанія «Ресторатор Україна». URL:https://uk.restorator.ua/
19. Англійська мова для барменів Business English Academy. URL: https://beenglish.com.ua/anglijskij-dlja-oficiantov/

Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Особливості організації, функціонування та класифікації барів	Набуття навичок експлуатації інвентарю, інструментів, устаткування	Питання, тести, самостійна робота
2.	Організація обслуговування споживачів у барі	Набуття навичок експлуатації інвентарю, інструментів, устаткування	Питання, тести, самостійна робота
3.	Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв.	Складання та оформлення карт напоїв для бару	Питання, тести, самостійна лабораторна робота
4.	Загальна відомості про приготування та подавання напоїв.	Відпрацювання техніки обслуговування гостей напоями	Питання, тести, самостійна лабораторна робота
5.	Класифікація, характеристика, особливості приготування та подавання коктейлів і змішаних напоїв.	Відпрацювання прийомів приготування змішаних напоїв з використанням різних технік, оформлення напоїв.	Питання, тести, самостійна лабораторна робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0/0
Практичні заняття	80/50
Проміжний тестовий контроль	20/20
Екзамен	0/30
Максимальна кількість балів	**100**

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Залік

Поточне тестування та самостійна робота													**Сума**
Поточний контроль *Практичні завдання*									*Тестовий контроль*				
Пр 1	Пр 2	Пр 3	Пр 4	Пр 5	Пр 6	Пр 7	Пр 8		ТК-1	ТК-2	ТК-3	ТК-4	
10	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**		**5**	**5**	**5**	**5**	
Max= 80									**Max= 20**				**100**

Екзамен

Поточне тестування та самостійна робота											**Підсумковий тестовий контроль (екзамен)**	**Сума**
Поточний контроль *Практичні завдання*							*Тестовий контроль*			*Курсова робота*		
Пр 9	Пр 10	Пр 11	Пр 12	Пр 13	Пр 14		ТК-1	ТК-2				
5	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**		**5**	**5**		**30**	**30**	**100**
Max= 30							**Max= 10**			**30**	**30**	**100**

Система оцінювання у співвідношенні 100 балів до 12 балів

Відмінно	**12**	**100**
	11	**92**
	10	**83**
Добре	**9**	**75**
	8	**67**
	7	**58**
Задовільно	**6**	**50**
	5	**42**
	4	**33**
Незадовільно	**3**	**25**
	2	**17**
	1	**10**

Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання дисципліни	Навчально-пізнавальна діяльність здійснюватиметься наступними методами: *лекція* (традиційна (тематична), проблемна) із застосуванням мультимедійних засобів (PowerPoint-презентація) та інтерактивних методів; *семінарське заняття* (доповідь, розширене обговорення, дискусія) із застосуванням елементів створення ситуації пізнавальної новизни та „мозкового штурму”; *самостіна робота* студентів з джерелами та літературою, розв’язання проблемних питань і написання творчих робіт з їх наступним обговоренням.
Необхідне обладнання	Комп’ютерне та мультимедійне устаткування

Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням: семінарські заняття: 25% семестрової оцінки; максимальна кількість балів 25; письмові роботи/есе: 25% семестрової оцінки; максимальна кількість балів 25; • іспит: 50% семестрової оцінки. Максимальна кількість балів 50. Підсумкова максимальна кількість балів 100.
Питання до екзамену	***Тема 1. Організація, функціонування та класифікація барів*** 1. Дайте визначення бару як закладу ресторанного господарства та охарактеризуйте його основні функції. 2. Які існують типи барів за функціональним призначенням та асортиментом? 3. Назвіть сучасні тенденції розвитку барної індустрії в Україні та світі. 4. Яке обладнання необхідне для функціонування бару? Правила оформлення барної вітрини.
	◆ ***Тема 2. Організація обслуговування споживачів у барі*** 5. Які основні категорії працівників бару? Назвіть посадові обов'язки бармена. 6. Які професійні та особисті якості повинен мати бармен? 7. Опишіть етапи підготовки бару та персоналу до відкриття. 8. У чому полягає підготовка продукції бару до реалізації? 9. Які особливості оформлення меню та карт напоїв для барів різного типу?
	◆ ***Тема 3. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв*** 10. Дайте класифікацію міцних базових алкогольних напоїв та їх коротку характеристику. 11. Назвіть основні види лікеро-горілчаних напоїв. Які правила їх подавання? 12. Які основні показники якості вин? Умови та правила подавання вин.
	◆ ***Тема 4. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв*** 13. Назвіть основні способи та методи приготування змішаних напоїв. 14. Опишіть техніку наливання напоїв та правила їх оформлення.

	15. Які існують способи приготування кави та кавових напоїв у барі?
	◆ ***Тема 5. Класифікація, характеристика, особливості приготування коктейлів*** 16. Дайте класифікацію коктейлів за версією Міжнародної асоціації барменів (IBA). 17. Охарактеризуйте коктейлі-аперитиви: особливості складу, рецептура, подавання. 18. Що таке коктейлі-диджестиви? Назвіть приклади, способи приготування та подачі. 19. Які особливості приготування та подавання шаруватих коктейлів? 20. Назвіть особливості приготування тонізуючих та групових змішаних напоїв.
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика навчального закладу спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено: 1. Положення про організацію освітнього процесу у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 3. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 5. Положення про запобігання академічного плагіату у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 6. Антикорупційна програма Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу 7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента.
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту Коледжу.
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми.
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Smart school та Classroom, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Укладач: Викладач Олег КУРАКО