

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**РОБОЧА ПРОГРАМА
ВИБІРКОВА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА**

ОК 37. ОРГАНІЗАЦІЯ БАРНОЇ СПРАВИ

Освітній ступінь – бакалавр

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Мова навчання – українська

Компонент освітньої програми – вибірковий

Львів-2024

Робоча програма вибіркової компоненти освітньої програми «Організація барної справи» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 13 с.

Розробники:

Паска Марія Зиновіївна, професор кафедри Готельно-ресторанного бізнесу, д.вет.н.;

Тесля Ольга Дмитрівна, доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри Готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «19» серпня 2024 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2024

©Тесля О.Д., 2024

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» Рівень вищої освіти: бакалавр	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Модулів – 1		Вибіркова дисципліна	
Змістових модулів – 3		Рік підготовки:	
		3-й	
		Семестр	
		5- й	5-й
		Лекції	
		16 год	6 год
		Практичні, семінарські	
		14 год	6 год
		Самостійна робота	
		60 год	78 год
Загальна кількість годин - 90		Індивідуальні завдання: -	
Тижневих годин для денної форми навчання: 5 семестр аудиторних - 2 год самостійна робота студента – 4 год		Вид контролю: V семестр – диф.залік	

Програма вивчення навчальної дисципліни «Організація барної справи» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

Змістовий модуль I. Особливості організації і функціонування барів.

Змістовий модуль II. Матеріально-технічне забезпечення барів

Змістовний модуль III Організація обслуговування відвідувачів у барі та правила приготування напоїв. Сомельє

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3,0 кредитів ECTS.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація барної справи» є надання студентам 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.

Завдання: навчальної дисципліни “Організація барної справи”: теоретична та практична підготовка студентів професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, зокрема організації барної справи, отримати базову інформацію про організацію освітньої діяльності за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» в університеті. Важливим для подальшої фахової підготовки студентів буде вміння визначати тип і клас бару, підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару; обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів; організовувати робоче місце сомельє; складати винну карту; підбирати страви до різних сортів вин; обслуговувати гостей винами, підготувати бар до роботи, а також розуміння організації барної справи у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

Міждисциплінарні зв'язки: «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Кейтерінг» та ін.

3. Компетентності та програмні результати навчання

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачі повинні набути такі компетентності:

загальні:

ЗК 1. 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.

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ФАХОВІ

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

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

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- класифікацію і характеристику різних типів барів;
- умеблювання барів, види барних стійок;
- асортимент устаткування, інвентарю, посуду, яким оснащуються бари;
- види меню барів, спеціальні карти меню, карти напоїв барів;
- організацію і технологію обслуговування відвідувачів у барах;
- асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв;
- основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв;
- класифікацію коктейлів;
- особливості приготування коктейлів;
- посадові обов'язки сомельє;
- технологію подавання вин;
- правила споживання вин;

вміти:

- визначати тип і клас бару;

- підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару;
- підготувати бар до роботи;
- експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом;
- готувати напої та подавати їх споживачам;
- обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів; організовувати робоче місце сомельє;
- складати винну карту;
- підбирати страви до різних сортів вин;
- обслуговувати гостей винами

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма навчання						Заочна форма навчання					
	усьог о	У тому числі					усьог о	У тому числі				
		Ле к. к.	Се м. м.	П р. р.	Ла б. б.	С. р. р.		Ле к. к.	Се м. м.	П р. р.	Ла б. б.	С. р. р.
Змістовий модуль I. Особливості організації і функціонування барів.												
Тема 1. Організація праці обслуговуюч ого персоналу бару.	12	2		2		8	12	2		2		8
Тема 2 Характерист ика різних типів барів.	12	2		2		8	12					12
Тема 3. Організація праці обслуговуюч ого персоналу.	12	2		2		8	12					12
Разом за змістовим модулем 1	36	6		6		24	36	2		2		32
Змістовий модуль II. Матеріально-технічне забезпечення барів												

Тема 4. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.	6	2		2		2	6					6
Тема 5-6. Асортимент, призначення барного посуду.	12	2		2		8	12					12
Разом за змістовим модулем 2	18	4		4		10	18	-		-		18
Змістовий модуль III. Організація обслуговування відвідувачів у барі та правила приготування напоїв. Сомельє.												
Тема 7. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговуван ня.	12	2		-		10	12	2		2		8
Тема 8. Класифікація та способи приготуванн я змішаних напоїв.	12	2		2		8	12					12
Тема 9. Основи організації роботи сомельє. Винна карта	12	2		2		8	12	2			2	8
Разом за змістовним модулем 3	36	6		4		26	36	4		4		28
Всього	90	16		14		60	90	6		6		78

5. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль I.

Особливості організації і функціонування барів.

Тема 1. Організація праці обслуговуючого персоналу бару. Класифікація та характеристика різних типів 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. Склад і характеристика приміщень барів різних типів. Організація постачання. Характеристика складської, виробничої, торговельної, адміністративної груп. Нормативи площі у барах. Приблизний розподіл місць у залах від класу барів. Характеристика складської, транзитної, централізованої, децентралізованої форм доставок товару.

Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу. Психологічні та санітарні вимоги до бармена. Кваліфікаційні вимоги до бармена. Підготовка робочого місця бармена до початку роботи бару.

Змістовий модуль II

Матеріально-технічне забезпечення барів

Тема 4. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів. 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. Характеристика меблів відповідно до класу бару. Характеристика столів різних форм та розмірів, що використовуються у барах.

Тема 5-6. Асортимент, призначення барного посуду. 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 барах. Організація робочого місця бармена. Розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч. Підготування бармена до роботи. Необхідні елементи для підготування бармена до роботи.

Змістовий модуль III

Організація обслуговування відвідувачів у барі та правила приготування напоїв. Сомельє.

Тема 7. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. Роль бармена у процесі обслуговування гостей. Порядок приймання замовлення. Процес виконання замовлення. Основні правила обслуговування гостя. Розрахунок з відвідувачами.

Тема 8. Класифікація та способи приготування 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 9. Основи організації роботи сомельє. Винна карта Професійна підготовка сомельє. Обов'язки сомельє. Характеристика найбільшої міжнародної організації по забезпеченню освіти в індустрії вина і міцних напоїв «The Wine & Spirit Education Trust». Характеристика рівнів навчання: базовий рівень, середній, професіональний, продвинутий (досвідчений), п'ятий рівень – індивідуальний проект. Вимоги до отримання ступеню майстер сомельє. Основні обов'язки, права, відповідальність сомельє. 2. Оснащення робочого місця сомельє. Призначення і розміщення приставного столу сомельє. Поняття декантації вина.

6. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Лекція 1. Організація праці обслуговуючого персоналу бару.	2	2
2	Лекція 2. Характеристика різних типів барів	2	
3	Лекція 3. Організація праці обслуговуючого персоналу	2	
4	Лекція 4. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів	2	
5	Лекція 5-6. Асортимент, призначення барного посуду	2	
6	Лекція 7. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування	2	2
7	Лекція 8. Класифікація та способи приготування змішаних напоїв	2	
8	Лекція 9. Основи організації роботи сомельє. Винна карта	2	2
	Разом	16	6

7.Теми практичних занять

№ з/П	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Особливості організації і функціонування барів	2	2
2	Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції	2	
3	Правила складання меню для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі	2	
4	Основні види столового посуду і наборів. Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств барного господарства. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.	2	2
5	Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації	2	
6	Асортимент вин. Декантація вин. Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.	2	
7	Асортимент і характеристика інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями.	2	2
Всього:		14	6

8. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

9. Самостійна робота

№ з/П	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Виникнення бару	8	8
2	Нові барні технології і форми обслуговування	8	12
3	Організація постачання барів	8	12

4	Виноградні вина основних країн-виробників вина	4	12
5	Культура споживання і дегустація вина	6	12
6	Алкогільні напої- базові	8	12
7	Змішані напої, напої на основі аперативів	10	4
8	Рецептура і способи приготування коктейлів.	8	6
Всього:		60	78

8. Індивідуальні завдання

(для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

- Матеріали самопідготовки;
- Самостійні роботи:
 - ❖ підготовка мультимедійних презентацій (рефератів) формування меню для барів різної спеціалізації; асортимент виноградних вин основних країн-виробників; асортимент змішаних напоїв
 - ❖ аналіз і характеристика сучасних концепцій організації обслуговування в барах
 - ❖ огляд виставкових заходів з видів інвентарю і посуду що використовується сомельє, нових способів приготування коктейлів

9.Методи навчання

Під час вивчення студентами навчальної дисципліни «Організація БАРНОЇ СПРАВИ» застосовуються такі методи навчання:

- *інтерактивні*: відповіді на запитання, опитування думок студентів; дискусії, полеміки; мозковий штурм; робота в групах.
- *активні*: тренінги та майстер-класи в умовах закладів ГРК.
- *інноваційні*: екскурсії; використання ІІІ; зустрічі з стейкхолдерами кафедри.
- *наочні*: таблиці, графіки, діаграми, фотографії, відеоролики, презентації.
- *практичні*: аналіз ситуаційних вправ; написання і обговорення рефератів.
- *методи дистанційного навчання*: відеоконференції, онлайн-зустрічі, індивідуальне та групове консультування.

10.Методи контролю

З метою діагностики успішності студентів використовується:

- поточне тестування пройденого і самостійно опрацьованого матеріалу (виконання завдань практичних занять, контрольні запитання, тести, ситуаційні завдання, опитування тощо);

- захист рефератів із самостійно опрацьованих тем;

Підсумковий контроль – диференційований залік

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всівиди навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Методичне забезпечення

До методичного забезпечення навчальної дисципліни відноситься:

Силабус

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/9cd99658-81f8-42a0-b54e-ddef8412587a>

Робоча програма навчальної дисципліни

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/45671b68-3116-495c-978e-a4f9f82a9c0b>

Навчальна робоча програма навчальної дисципліни

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/daac7f28-7b0a-45d3-9f7d-c1c9bfd44e4a>

Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/5df7de63-29df-4ef9-8dd8-58b9af788a18>

Методичні вказівки до проведення семінарських та практичних занять

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/c556d6e2-4da7-470a-b778-b873f0d7b2da>

Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/f39e1d66-f4cc-4a16-b7f9-52d3d52aff73>

Порядок оцінювання результатів навчання з дисципліни

12. Рекомендована література

Основна

1. Паска М.З. Організація ресторанного господарства: навч. посібн. / М.З. Паска – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського. 2022.- 212 с.
2. Архіпов В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник К: Центр учбової літератури, 2021. – 280 с.
3. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.
4. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.
5. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). - Львів, 2020. - С. 56-57.

Додаткова:

1. 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.
2. Managing Wine Quality. Volume 1 : Viticulture and Wine Quality / edited by A. G. Reynolds. 2nd Edition. Cambridge : Elsevier Science & Technology, 2022. 805 p.
3. Ronald S.. Wine Science. Principles and Applications. 5th Edition. London; Cambridge : Elsevier Inc., 2020. 1014 p.
4. 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.
5. 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.
6. Goode J. Wine Science. The Application of Science in wine - from Vine to Glass. Mitchell Beazley, 2021. 224 p.
7. 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.
8. Паска М. Соціально-культурні проблеми управління якістю на

підприємствах індустрії гостинності / Паска Марія, Графська Орислава, Запісоцький Андрій // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 56. – С. 1–6. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-31>

9. Паска М. Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнесі / Паска Марія, Млинко Остап // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 52. – С. 1–4. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>

10. Хромова М. Готелі COR-TEN як інноваційна концепція в індустрії гостинності / Хромова Мар'яна, Паска Марія, Дзьордзь Наталія // Економіка та суспільство. – 2024. – № 69. – С. 1–5. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-154>

Інтернет-ресурси:

1. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
2. Типи кавових машин [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>
3. Сорти винограду для вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina-yakij-sort-vinogradu-dlya-vina.html>