

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**ОК 37 «ОРГАНІЗАЦІЯ БАРНОЇ СПРАВИ»**

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	3 курс V семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс науковий ступінь і вчене звання, посада

**Паска Марія Зіновіївна**  
д.вет.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Контактний телефон	+380-67-302-61-20
Електронна адреса	maria_pas@ukr.net
Розклад навчальних занять	<a href="https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad">https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad</a>
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://study.ldufk.edu.ua/">https://study.ldufk.edu.ua/</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів професійних знань, вмінь та навичок стосовно основ 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
<b>Тривалість</b>	V семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (16 год – лекції, 14 год – практичні, 60 год – самостійна робота)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції, практичні заняття, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – диф. залік
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна,  
програмні результати навчання**

<b>Інтегральні компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>
Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук
<b>Загальні компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>
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.
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>
ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
ФК 2. Здатність організувати 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.
ФК 14. Здатність зміцнювати здоров'я людини шляхом використання рухової активності, раціонального харчування та інших чинників здорового способу життя
<b>Програмні результати навчання</b>
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.
РН 23. Здійснювати заходи з підготовки спортсменів, організації й проведення спортивних змагань.

**Тематичний план навчальної дисципліни**

№ п\п	Теми	Результати навчання	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
1.	Організація праці обслуговуючого персоналу бару.	<i>Знати:</i> Класифікацію та характеристику різних типів барів, функції барів, форми обслуговування барів	Виникнення бару
2.	Характеристика різних типів барів.	<i>Знати:</i> Склад і характеристику приміщень барів різних типів. Організацію постачання.	Організація постачання барів
3.	Організація праці обслуговуючого персоналу	<i>Знати:</i> Психологічні та санітарні вимоги до бармена. Кваліфікаційні вимоги до бармена	Нові барні технології і форми обслуговування
4.	Механічне, теплове та холодильне устаткування барів	<i>Знати:</i> Асортимент та характеристика механічного, теплового та холодильного устаткування, що використовується в барах	Потреби матеріально-технічного оснащення підприємств барного господарства
5-6	Асортимент, призначення барного посуду	<i>Знати:</i> Класифікацію скляного посуду. Характеристику бокалів для ігристих вин, стопок і склянок, спеціальних чарок. Характеристику скляного, порцелянового, металевого для подавання страв у барах.	Культура споживання і дегустація вина
7.	Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.	<i>Знати:</i> Роль бармена у процесі обслуговування гостей. Порядок приймання замовлення. Процес виконання замовлення.	Основні правила обслуговування гостя.
8.	Класифікація та способи приготування змішаних напоїв	<i>Знати:</i> Характеристику, способи приготування та технологію приготування змішаних напоїв	Алкогольні напої-базові. Змішані напої, напої на основі аперативів
9.	Основи організації роботи сомельє. Винна карта	<i>Знати:</i> Професійну підготовку сомельє. Обов'язки сомельє. Основні обов'язки, права, відповідальність сомельє.	Рецептура і способи приготування коктейлів

## ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

### 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
7. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

### 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>

## Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання.** Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>  
Робочої програми – <https://repository.ldufk.edu.ua/collections/45671b68-3116-495c-978e-a4f9f82a9c0b>

Порядку оцінювання – <https://repository.ldufk.edu.ua/collections/56dd9133-d8e3-4a3e-aa58-d081025e6a30>

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

- поточне оцінювання – 70 балів;
- диф.залік – 30 балів;
- додаткові бали – присутність студента на усіх лекційних заняттях – 10 балів, наявність конспекту лекцій – 10 балів; написання наукових робіт, участь у конференціях – 10 балів (кожна виконана робота).

**Політика щодо академічної доброчесності:** недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

**Політика зарахування результатів неформальної освіти.** Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті [https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia\\_neformalna\\_osvita.pdf](https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf).

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесі навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освіті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням [https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics\\_2023\\_short/home](https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home). Сертифікат, який студент отримує після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація БАРНОЇ СПРАВИ»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	задовільно
68-74	D	
61-67	E	
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни