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

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Організація барної справи

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

підготовки бакалаврів
(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(шифр і назва напряму)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва спеціальності)

Львів-2019

Робоча програма з дисципліни «Організація барної справи» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

VII с. (денна форма навчання)

Розробник: проф. д.вет.н. Паска М.З.

Навчальна програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від "02" вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
_____ (_Голод А.П.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету туризму
Протокол від "____"_____2019 року № ___

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету післядипломної та заочної освіти
Протокол від "____"_____2019 року № ___

Голова вченої ради факультету туризму
_____ (__В.З.Холявка____)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Голова вченої ради факультету післядипломної та заочної освіти
_____ (__О.Ю. Сидорко____)
(підпис) (прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2019
© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019 рік

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><th>Найменування показників</th><th>Спеціальність, рівень вищої освіти</th><th colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Кількість кредитів – 3,0</td><td rowspan="15">Галузь знань:
1401 «Сфера обслуговування»

241 «Готельно-ресторанна справа»

Рівень вищої освіти:
бакалавр</td><td>Денна форма навчання</td><td>Заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td colspan="2">Дисципліна спеціалізації СВД</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Модулів – 1</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Змістових модулів – 3</td><td colspan="2">4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="8"></td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6 й</td><td>VII-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td>18год</td><td>6 год</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні, семінарські</td></tr>
<tr><td>18 год</td><td>6 год</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість годин - 90</td><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>54 год</td><td>78 год</td></tr>
<tr><td>Тижневих годин для денної форми навчання:
III семестр аудиторних - 4 год
самостійна робота студента – 2 год</td><td colspan="2">Індивідуальні завдання:</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Вид контролю:
VI семестр - залік</td></tr>
</table>

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

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

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

Змістовий модуль І. **Особливості організації і функціонування барів.**

Змістовий модуль ІІ. **Матеріально-технічне забезпечення барів**

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

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. 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.

1.2. 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 напої, 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

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

2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Змістовий модуль І.

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 ІІ

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 ІІІ

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 Educatson 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.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма навчання						Заочна форма навчання					
	усього	У тому числі					усього	У тому числі				
		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.
Змістовий модуль І. Особливості організації і функціонування барів.												
Тема 1. Організація праці обслуговуючого персоналу бару..	12	2		2		8	12	2		2		8
Тема 2 *Характеристика різних типів барів..*	12	2		2		8	12					12
Тема 3. *Організація праці обслуговуючого персоналу.*	12	2		2		8	12					12
	36	6		6		24	36	2		2		32
Змістовий модуль ІІ Матеріально-технічне забезпечення барів												
Тема 4. *Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.*	6	2		2		2						
Тема 5-6. *Асортимент, призначення барного посуду.*	12	4		4		4	12					12
Разом за змістовим модулем 1	18	6		16		6	48	2		2		44
Змістовий модуль ІІІ. Організація обслуговування відвідувачів у барі та правила приготування напоїв. Сомельє.												
Тема 7. *Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.*	12	2		2		8	12	2		2		8
Тема 8. *Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.*	12	2		2		8	12					12
Тема 9. Основи організації роботи сомельє. Винна карта	12	2		2		8	12	2			2	12
Разом за змістовим модулем	36	6		6		24	42	4		4		38
всього	90	18		18		54	90	6		6		78

5. Теми практичних занять
4 курс

№ 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	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.	4	2
5	Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації	2	
6	Асортимент вин. Декантація вин.	2	
7	Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.	2	2
8	Асортимент і характеристика інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями.	2	
	Всього:	**18**	6

6. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

7. Самостійна робота
III курс
II семестр

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Винекнення 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	2	12
5	Культура споживання і дегустація вина	4	12
6	Алкогольні напої- базові	8	12
7	Змішані напої, напої на основі аперативів	8	4
8	Рецептура і способи приготування коктелів.	8	6
	Всього:	**54**	78

8. Індивідуальні завдання (для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

- Матеріали самопідготовки;

3. Рекомендована література

3. Рекомендована література

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012.

2..Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2008.

3. .Карпенко В. Д., Рогова А Л., Шкарупа В. Г., Положишникова О. І., Пилипей М. І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. – К.: НМЦ «Укоопсвіта», 2003.

4..Багриновський Г.Ю. Энциклопедический словарь спиртных напитков.- Москва, 2003. 13.Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Огранізація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНЕУ, 2003.

5..Завалишин Д. Бары и рестораны. Техника Обслуживания.- Ростов-наДону: Феникс, 2002. 15.Богушева И.В. Бары и рестораны. Искуство обслуживания.-Ростов-наДону: Феникс, 2000.

6.Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів.- К: Вища школа, 2000.

Базова

1. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного

господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.

2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.

3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторані технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. Пятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.

4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.

5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.

6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.

7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.

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

Інтернет-ресурси:

1. Планування меню і прейскурантів 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. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/

4.. Сорти винограду для вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina- yakij-sort-vinogradu-dlya-vina.html

5. Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік

6. Засоби діагностики успішності навчання

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 письмовий контрольний тест (іспит, тести тощо).