

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БАРНА СПРАВА»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Рік навчання: 4-й, семестр 7-й Кількість кредитів ECTS: 5 кредитів Назва кафедри: Менеджменту зовнішньо-економічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму Мова викладання: українська</p>
<p>Лектор курсу</p>	<p>к.е.н., доцент Ставська Юлія Вацлавівна</p>
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p>usv.urf@ukr.net</p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Барна справа» є вибірковою компонентою ОПП.
Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год. практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватися знання, отримані з таких дисциплін: «Харчова хімія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства».

Основні положення навчальної дисципліни можуть бути застосовані при проходженні виробничої практики, а також написанні кваліфікаційної роботи.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Барна справа» спрямована на здобуття студентами комплексу теоретичних знань та набуття практичних навичок у сфері гостинності, формування управлінського та економічного мислення, комплексного розуміння проблем організації господарської діяльності підприємств ресторанного господарства.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета – вивчення дисципліни полягає у формуванні базових знань з технології приготування гарячих та холодних напоїв та коктейлів, оволодіння правилами кулінарної обробки сировини для отримання готової продукції; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання гарячих та холодних напоїв, безалкогольних коктейлів у закладах ресторанного господарства

Завдання вивчення дисципліни

Завдання вивчення дисципліни -ознайомлення з основами технології виробництва гарячих і холодних напоїв та коктейлів; систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва гарячих та холодних напоїв та коктейлів, володіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності енергоємності.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

інтегральні компетентності (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність в умовах виїздного обслуговування.

СК 5. Здатність управляти персоналом в умовах кейтерингової компанії.

СК 7. Здатність здійснювати контроль якості роботи кейтерингової компанії.

СК 9. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з організації обслуговування гостей та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг у сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати на практиці здатність організації обслуговування туристів та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг гостинності в сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій

Дисципліна дозволяє сформувати у студентів знання та навички у сфері гостинності, ефективне використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства; набуття знань щодо формування асортименту гарячих та холодних напоїв та коктейлів, визначення перспектив його розвитку; набуття практичних навичок з виробництва і реалізації гарячих та холодних напоїв та коктейлів у закладах ресторанного господарства.

Зокрема дисципліна формує у студентів лідерські якості (реалізується через: робота в групах, метод самопрезентації) та комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), фахову компетентність (реалізується через: розв'язання практичних ситуаційних завдань)

При проведенні практичних та семінарських занять активно використовуються інтерактивні імітаційні та неімітаційні методи навчання (моделювання ситуації, peer-learning, fleepchart).

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів, метод само презентації).

Використані: модель навчання «Перевернутий клас» (Flipped Class); «Лекція удвох» - обговорення певної теми відбувається з двох різних позицій у діалогічному спілкуванні двох викладачів.

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1.	Тема 1. Класифікація і характеристика барів	2	2	9
2.	Тема 2. Матеріально-технічна база барів	2	2	10
3.	Тема 3. Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів	2	2	9
4	Тема 4. Характеристика барної карти	2	2	9
5	Тема 5. Раціональна організація роботи барів	2	2	9
6,7	Тема 6. Техніка роботи бармена	4	2	9
8	Тема 7. Сучасні методи обслуговування в барі	2	2	9
9.	Тема 8. Особливості роботи барів поза межами підприємства	2	2	9
10, 11	Тема 9. Характеристика та класифікація змішаних напоїв. Особливості приготування змішаних напоїв	4	4	9
12.	Тема 10. Класифікація і правила подачі ігристих вин	2	2	9
13	Тема 11. Класифікація і правила подачі слабоалкогольних та міцних напоїв	2	2	9
	ВСЬОГО	26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної

діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять.

Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	14	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	32	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти, проведення майстер-класів з приготування різноманітних напоїв)	36	4 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист, використання туристичних карт для опитування студентів
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	18	2 рази на семестр	Письмова контрольна робота та тестування
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса, 2018, 311 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ, Центр учбової літератури, 2019,

342 с.

3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ, Центр учбової літератури, 2018, 280 с.

4. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. Київ, Центр учбової літератури, 2009. 342с.

5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності : уклад. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Київ : А.С.К. Арій, 2018, 848 с.

6. Мальська М.П., Гаталюк Н.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2018, 304 с.

Додаткова література

1. Малюк Л. П. Організація роботи бармена: навч. посіб. Харків, ХДАТОГХ, 2017, 214 с.

2. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ, Ліра-К, 2018, 388 с.

3. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ , Центр учбової літератури, 2020, 244 с.

4. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ, Центр навчальної літератури, 2018, 348 с.

5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ, Центр учбової літератури, 2018, 584 с.

6. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. Київ, КНТЕУ, 2019. 632 с.

7. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів, Афіна, 2017, 315 с.

8. Ставська Ю.В. Агротуристичні комплекси в контексті зеленого європейського курсу: вектори розвитку та перспективи. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2022. № 1 (59). С. 94-106. URL: <http://efm.vsau.org/en/particles/an-agrotourist-complexes-in-the-context-of-the-green-european-course-vectors-of-the-development-and-prospects>.

9. Ставська Ю.В. Ринок HoReCa під час війни в Україні: поточний стан та ключові тенденції. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2023. № 1 (63). С. 48-60. URL: <http://efm.vsau.org/storage/articles/July2023/d3IGdER-Ci9QI0oUKsBIT.pdf>

10. Ставська Ю.В. Передумови розвитку винного туризму на Вінниччині. *Наукові інновації та передові технології. Серія Економіка*. 2023. № 11(25). С. 434-446. URL: [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-11\(25\)-434-446](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-11(25)-434-446)

11. Ставська Ю.В. Гастрономічний туризм як популярний напрям у туристичній сфері. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2023. № 2 (64). С. 148-167. URL: <http://efm.vsau.org/storage/articles/November2023/rJUWhZ3a0ShBZwhgJf9I.pdf>

Інформаційні ресурси

1. Готелі України URL : http://hotels24.ua/all_shares/.
2. Інформація про туристичні виставки в Україні. URL: www.autoexpo.ua/ex/toursalon/, www.uitt-kiev.com.
3. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. URL: www.world-tourism.org.
4. Офіційний сайт державної служби туризму й курортів України. URL: www.tourism.gov.ua.
5. Офіційний сайт Міністерства культури і туризму України URL: www.mincult.gov.ua.
6. Посилання на сайти офіційних туристичних організацій за країнами світу URL: www.towd.com.
7. Посилання на сайти, присвячені туризму, за країнами URL: www.123world.com/index.html.
8. Прем'єр Готелі. URL: <http://www.premier-hotels.com.ua/ua.html>.
9. Сайт державної туристичної організації України URL: www.tourism.gov.ua.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь на лекційних заняттях та ведення конспекту лекції	5
2	Виконання завдань на практичних заняттях	10
3	Проходження тестування	5
4	Підготовка повідомлень за темою індивідуального завдання (презентації за заданою проблемною тематикою, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	10
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		

