

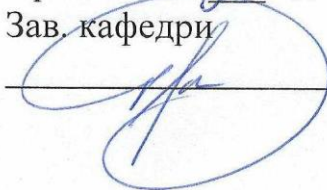
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в  
ресторанному господарстві та  
готельної і ресторанної справи

Протокол № 23 від "12.06" 2018 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»**

Ступінь: бакалавр

**Кількість кредитів ECTS 3**

**(заочна форма навчання)**

Розробник: Слащева А.В.,  
доцент кафедри технології  
в ресторанному господарстві  
та готельної і ресторанної  
справи, к.т.н., доцент

2018 – 2019 навчальний рік

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Вибіркова для студентів напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>3</b>
Загальна кількість годин	<b>90</b>
Кількість модулів	<b>2</b>
Лекції, годин	<b>6</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>6</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>84</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>-</b>
самостійної роботи студента	<b>-</b>
Вид контролю	<b>екзамен</b>

## 2. Програма дисципліни

**Ціль** – формування у студентів професійних знань в області технології напоїв та формування у студентів бакалаврського рівня знань та вмінь при організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів.

**Завдання:** надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей організації і функціонування різних видів барів, їх матеріально-технічного забезпечення; організації роботи та робочого місця бармена; стилів роботи бармена та їх використання в барах певної спеціалізації; класифікації змішаних напоїв та характеристики основних їх груп; методів приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення.

**Предмет:** сучасні уявлення з організації барної справи та роботи сомельє у сучасних підприємствах ресторанного господарства.

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Класифікація і характеристика барів.

Тема 2. Матеріальна технічна база барів.

Тема 3. Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів.

Тема 4. Характеристика барної карти.

Тема 5. Раціональна організація роботи барів

Тема 6. Техніка роботи бармена

Тема 7. Сучасні методи обслуговування в барі.

Тема 8. Особливості роботи барів поза межами підприємства.

Тема 9. Характеристика та класифікація змішаних напоїв

Тема 10. Особливості приготування змішаних напоїв

Тема 11. Характеристика продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Барна справа</b>					
Тема 1. Особливості організації і функціонування барів	10	1	-	-	9
Тема 2. Організація обслуговування споживачів в барах	11	2	-	-	9
Тема 3. Класифікація і технологія гарячих і холодних напоїв в барах	11	-	2	-	9
Тема 4. Класифікація і технологія змішаних напоїв	11	-	2	-	9
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>43</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>36</b>
<b>Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє</b>					
Тема 5. Правила роботи сомельє та складання винної карти	12	2	-	-	10
Тема 6. Класифікація і правила подачі вина	12	-	1	-	11
Тема 7. Класифікація і правила подачі ігристих вин	12	-	1	-	11
Тема 8. Класифікація і правила подачі міцних алкогольних напоїв	11	1	-	-	10
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>47</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>42</b>
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>78</b>

### 4. Темі семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і технологія гарячих і холодних напоїв в барах	2
2	Майстер-клас Класифікація і технологія змішаних напоїв	2
3	Семінар з виконанням практичних задач Класифікація і правила подачі вина та ігристих вин	2

### 5. Індивідуальні завдання

1. Відповідно до індивідуального варіанта студента (порядковий номер студента у списку академічної групи) розв'язати практичне завдання, запропоноване у частині III у темі 2 індивідуального завдання №1 "Складання барної карти" методичних рекомендацій з вивчення дисципліни [2, стор. 26].

2. Відповідно до індивідуального варіанта студента (порядковий номер студента у списку академічної групи) розв'язати практичне завдання, запропоноване у частині III у темі 5 індивідуального завдання №2 "Складання винної карти" методичних рекомендацій з вивчення дисципліни [2, стор. 30].

## 6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Назва модулю	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Барна справа	43	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для вивчення питань: класифікація барів, характеристика різних типів барів, організація постачання в барах, склад і характеристика приміщень, обладнання бару: призначення та характеристика, характеристика барного посуду та інвентарю, організація роботи бармена, обов'язки бармена та вимоги до його роботи, підготовка до обслуговування гостей, організація робочого місця і роботи бармена, складання карти бару, технологія гарячих, холодних та змішаних напоїв. Джерела: [1-9].</p> <p>2. Самотестування</p> <p>3. Підготовка індивідуального завдання</p>	Тестування, виконання індивідуального завдання
Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє	47	<p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для вивчення питань організація робочого місця сомельє, правила складання винної карти, фактори впливу на ріст та зрілість виноградної лози, характеристика вин різних країн світу (французьких, іспанських, італійських, чилійських, австралійських, молдавських, грузинських, кримських), класифікація, правила подачі, особливості дегустації та поєднання міцноалкогольних напоїв. Джерела: [4-7, 10]</p> <p>2. Самотестування</p> <p>3. Підготовка індивідуального завдання</p>	Тестування, виконання індивідуального завдання

## 7. Результати навчання

1	Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.
2	Здатність скласти меню і преїскурант барів для харчування іноземних туристів.
3	Здатність надати оцінку технологічним процесам виробництва продукції барів
4	Здатність забезпечити відповідність роботи сучасним вимогам послуг у закладах туристично-рекреаційної сфери
5	Здатність організувати виробничий процес в барах на сучасному рівні
6	Здатність підвищити рівень відповідності класу та спеціалізації барів у нашій країні.
7	Здатність до використання набутих знань, професійних технологій та інновацій у практичній діяльності
8	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для барів
9	Здатність організувати роботу барів різних видів
10	Здатність здійснювати добір необхідного обладнання, посуду, інвентарю для приготування змішаних напоїв
11	Здатність організувати процес обслуговування споживачів з урахування правил і норм міжнародного сервісу, сучасних технологій, методів та форм
12	Здатність надавати послуги з урахуванням запитів різних категорій споживачів.
13	Здатність ефективно та доцільно застосувати широке коло знань технології та організації в ресторанному господарстві

## 8. Розподіл балів, які отримують студенти впродовж семестру

Поточне тестування та самостійна робота				Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Індивідуальне завдання 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання 2	50	100
5	20	5	20		

## Шкала оцінювання: національна та ECTS

100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

## 9. Методичне забезпечення

Електронний конспект лекцій, методичні рекомендації з вивчення дисципліни, комплекти індивідуальних завдань, навчальна та наукова література, нормативні документи.

1. Барна справа та організація роботи сомельє: Конспект лекцій / А.В. Слащева, А.В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.

2. Барна справа та організація роботи сомельє: Методичні вказівки для вивчення курсу для студентів денної і заочної форми навчання напрямку підготовки «Готельно-ресторанна справа» / А.В. Слащева. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2018. – 47 с.

3. Барна справа та організація роботи сомельє: Методичні вказівки для проведення практичного заняття «Правила складання барної карти» для студентів денної і заочної форми навчання напрямку підготовки «Готельно-ресторанна справа» / А.В. Слащева. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2017. – 35 с.

4. Барна справа: Метод. вказівки для проведення лаборатор. заняття «Барне обладнання, інвентар, посуд. Підготовка посуду до роботи» для студ. ден. та заоч. форми навчання / А. В. Слащева, А. В. Клименко – Кривий Ріг: Дон НУЕТ, 2017. – 17 с.

## 10. Рекомендована література

### Основна

1. Барна справа та організація роботи сомельє: Конспект лекцій / А.В. Слащева, А.В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.
2. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
4. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах: учеб.пособ. / В.В. Архипов, Е.И. Иванникова. – К.: Центр учебной литературы, 2011. – 240 с.
5. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с.
6. Барна справа: Підручник / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. 2-е вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
7. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие / Е. С. Оробейко. - М.:Альфа-М; ИНФРА-М, 2012 . – 320 с.
8. Організація роботи сомельє: Навчальний посібник / Л.В. Крилова, В.В. Шумілова – Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. – 325 с.
9. Организация работы сомелье: уч. пос. для студ. высш. учеб. зав./ В.В. Архипов – К: Центр учебной литературы, 2009. - 304 с.
10. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Повстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена. Навчальний посібник. – Х.: ХДУХТ, 2012. – 214 с.
11. Шмекль Петер. Классические коктейли. - М.: Terra, 2012. - 63 с.
12. Крепкоалкогольные напитки / Ю.Г. Иванов – Смоленск: Русич, 2012. – 512 с.

### Допоміжна

1. Поляков М. А. Некоторые особенности работы в барах. - М.: Интурист, 2007. - 112 с.
2. Бары и рестораны. Искусство обслуживания / Богушева В.Н. - Ростов-н/Д: Фенікс, 2012. - 198 с.
3. Самуэль С. П. Алкогольные напитки (Справочник) - Минск: МЕТ, 1994.
4. Тарасова Т.П. Современная энциклопедия напитков. - Донецк: БАО, 2012.
5. Про напитки / М. Орлинова. – М.: «Эксмо», 2010. – 257 с.
6. Виноделие / Н.С. Зигель, Х.В. Ленгер. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2012. – 236 с.
7. Водка. Советы знатока: справочник / Бегг Десманд – М.: БММ АО, 2004. – 192 с.
8. Евсеевский Ф. Библия бармена / Ф. Евсеевский - М.: Евробукс, 2004.– 325 с.

9. Дейв Брум. Крепкие алкогольные напитки мира / Дейв Брум – М.: Изд-во Эксмо, 2004. – 224 с.

10. Грегори Конал. Коньяк. Советы знатока: справочник / Грегори Конал – М.: БММ АО, 2004. – 224 с.

11. Кларк О. Вино. Полное руководство для знатоков и не только / О. Кларк – М.: Эксмо, 2003.- 144 с.

12. Красное вино. советы знатока: Справочник / Эдвардс Майкл. – М.: БММ АО, 2004. – 256 с.

13. Приве Йенс. Вино: Иллюстрированная энциклопедия / Приве Йенс – М.: БММАО, 2002.–256 с.

14. Шульпаков Г. Коньяк. Альбом-путеводитель / Г. Шульпаков – М.: Изд-во Жигульского, 2004. - 256 с.

15. Журнали: «Питание и общество», «Торговля за рубежом», «Капитал», «Светские развлечения», «Ресторатор», «ПИР. Питание и развлечения», «Гостиничный бизнес», «Гостиничный и ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости»

### **Інформаційні ресурси**

1. [www.spirtnoye.r2.ru](http://www.spirtnoye.r2.ru) (Правила дегустації)

2. [www.restaurator.ru](http://www.restaurator.ru) (Характеристики вин)

3. [www.logosvme.coni](http://www.logosvme.coni) (Класифікація і асортимент вин різних країн світу)



ЗАТВЕРДЖЕНО

Зав. кафедри

\_\_\_\_\_ Никифоров Р.П.

### КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

№	Назва змістового модулю	Кількість годин за видами занять та період вивчення дисципліни						Дата поточного контролю
		Лекції		Практичні		Самостійна робота		
		год.	дата	год.	дата	год.	дата	
1	Змістовий модуль 1. Барна справа	3	Жовтень 2018 року	4	Жовтень 2018 року	43	Листопад 2018 року	25.11.2018 р.
2	Індивідуальне завдання 1						30.11.2018 р.	
3	Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє	3	Жовтень 2018 року	2	Жовтень 2018 року	47	Грудень 2018 року	20.12.2018 р.
4	Індивідуальне завдання 2						25.12.2018 р.	