

ПВНЗ УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА
Факультет суспільних і прикладних наук
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

БАРНА СПРАВА І ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань	24 "Сфера обслуговування"
Спеціальність	241 "Готельно-ресторанна справа"
Освітній рівень перший	<u>(бакалаврський)</u>
Освітня програма	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу
Вид дисципліни	<u>вибіркова</u>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<u>українська</u>


Івано-Франківськ - 2020/2021

ЗАТВЕРДЖЕНО на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Протокол №1 від 28.08.2020 року.

Розробник:

Мальована О.Г. старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Мальована Оксана Григорівна	
Контактний телефон викладача	+38(097)4060402
e-mail	oksana.malovana@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	3-й поверх, 315 ауд. Час для консультацій: четвер з 11 ²⁰ по 15 ⁰⁰
Посилання на сайт	https:// ukd.edu.ua/

**Лист оновлення та перезатвердження силабусу
навчальної дисципліни**

Навчальний рік	Дата засідання кафедри – розробника РПНД	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри	Підпис гаранта освітньої програми

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни

Загальна інформація про дисципліну. Основою роботи бармена є знання і вміння в галузі технології приготування змішаних напоїв. Бармен повинен задовольняти будь-який, навіть найвибагливіший смак. При приготуванні напою і гарніру до нього, бармен проявляє творчість, фантазію, майстерність і професійні знання. Основу професії бармен складають знання видів обладнання, інвентарю, посуду, які використовуються в барах різних видів для приготування змішаних напоїв та продукції в спеціалізованих закладах. Якість обладнання, інвентарю, посуду виступає значною питомою вагою в належній організації обслуговування і задоволення попиту споживачів на продукцію та послуги відповідного закладу ресторанного господарства.

Дисципліна "Барна справа та організація роботи сомельє" відноситься до спеціальних і забезпечує підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи на рівні бакалаврів.

Програма дисципліни передбачає набуття студентами 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 характеристику основних їх груп; методів приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення.

Слухачі дисципліни повинні навчитися активно використовувати знання щодо організації роботи барів різних видів; підбору необхідного обладнання, посуду, інвентарю для приготування змішаних напоїв; організації процесу обслуговування споживачів у барах; організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами.

Місце дисципліни в освітній програмі. Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічної, розвинутої особистості, здатної використовувати весь спектр набутих компетентностей для досягнення успіху в конкурентному ресторанному бізнесі. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни: "Гігієна і санітарія у галузі", "Технологія продукції ресторанного господарства", "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства", "Організація ресторанного господарства".

Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну: "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства", "Організація спеціальних форм обслуговування", "Інноваційні технології готельно-ресторанної справи".

Цілі та зміст. Дана дисципліна дає можливість студентам отримати знання та практичні навички як на практиці організувати роботу барів різних видів; здійснювати добір необхідного обладнання, посуду, інвентарю

для приготування змішаних напоїв; організувати процес обслуговування споживачів з урахування правил і норм міжнародного сервісу; сформувати високий професійний рівень фахівців у сфері ресторанного господарства і забезпечити відповідність роботи закладів сучасним вимогам до надання ресторанних послуг у закладах туристично-рекреаційної сфери.

Програма навчальної дисципліни відображає класифікацію барів; особливості організації і функціонування барів; організацію праці обслуговуючого персоналу бару; матеріально-технічне забезпечення барів; організацію обслуговування відвідувачів у барі; основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв; приготування основних видів напоїв; основи організації роботи сомельє, обслуговування гостей винами; правила споживання вин; класифікацію виноградних вин.

Для досягнення мети поставлені такі основні **завдання**, які мають бути вирішені в процесі викладання дисципліни "Барна справа і організація роботи сомельє", є вивчення:

- організації роботи бару та методів обслуговування споживачів;
- оснащення бару посудом, інвентарем, інструментами, устаткуванням;
- правил приготування, оформлення та подавання змішаних напоїв;
- організації роботи сомельє;
- обслуговування гостей винами;
- особливості та класифікацію виноградних вин.

Результати навчання та їх співвідношення із програмними результатами навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні **знати**:

- класифікацію і характеристики 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;
- організувати робоче місце сомельє;
- складати винну карту;
- підбирати страви до різних сортів вин;
- обслуговувати гостей винами.

Метою викладання навчальної дисципліни "Барна справа і організація роботи сомельє" є надання студентам комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування професійних умінь в області технології приготування і подавання напоїв; формування у студентів бакалаврського рівня знань та вмінь при організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів.

Набута студентами обізнаність з програмних питань дисципліни "Барна справа та організація роботи сомельє", у разі їх відповідного працевлаштування, сприятиме підвищенню рівня відповідності класу та спеціалізації затребуваних сучасним споживачем та перспективних закладів ресторанного господарства у нашій країні.

Професійні компетентності, яких набувають студенти внаслідок вивчення навчальної дисципліни

Код компетентності	Назва компетентності	Результати навчання
СК 1	Здатність і готовність організувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних закладів.	Вміти організувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.
СК 5	Здатність і готовність здійснювати контроль якості надання послуг підприємствами ресторанного бізнесу.	Вміти застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві ресторанного бізнесу.
СК 18	Здатність керувати колективом на підприємствах готельно-ресторанної го індустрії.	Вміти організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів санаторно-курортного та ресторанного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	4	
Семестр	7	
Кількість кредитів ECTS	5	
Аудиторні навчальні заняття	лекції	20 (в годинах)
	семінари, практичні	20 (в годинах)
	лабораторні	-
Самостійна робота		80 (в годинах)
Форма підсумкового контролю	Екзамен	

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

Попередні дисципліни	Наступні дисципліни
Гігієна і санітарія у галузі	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
Технологія продукції ресторанного господарства	Організація спеціальних форм обслуговування
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі
Організація ресторанного господарства	Інноваційні технології готельно-ресторанної справи

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль I. Особливості організації барів, обслуговування відвідувачів та приготування основних видів напоїв

Тема 1. Особливості організації і функціонування барів.

Організація праці обслуговуючого персоналу бару

1. *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. Характеристика різних типів барів.

2. *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.

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

Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів

1. *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.

2. *Умеблювання барів.* Характеристика меблів відповідно до класу бару. Характеристика столів різних форм та розмірів, що використовуються у барах. Вимоги до барної стійки. Форми барної стійки. Сектори, з яких складається робоче місце бармена.

3. *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.

Тема 3. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів

1. *Особливості оформлення барних вітрин. Види меню бару.* Способи виставлення вино-горілчаних виробів. Значення меню у закладах ресторанного господарства. Порядок запису страв та напоїв у меню. Особливості оформлення меню. Характеристика спеціальних карт меню.

2. *Карти напоїв барів.* Структура карти вино-горілчаних напоїв. Структура спеціальних карт напоїв: карта спеціальних видів пива, карта

коктейлів, карта чаю, спеціальна карта кави. Структура карти вин. Структура преїскуранту. Принципи складання преїскуранту.

3. *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.

4. *Асортимент продукції різних типів барів.* Асортимент продукції коктейль-бару, гриль-бару, винного бару, пивного бару, десертного бару, молочного бару, вітамінного бару, кав'ярні.

Тема 4. Організація обслуговування відвідувачів у барі

1. *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.

2. *Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації.* Правила роботи із тацею. Черговість подачі страв при виконанні замовлення. Технологія подавання порційних страв у порцеляновому, металевому посуді. Підбір посуду для подавання холодних та гарячих закусок. Підбір посуду, приборів для подавання соусів. Технологія подавання десертів. Характеристика збирання посуду дво- чи три тарілковим способом.

3. *Подавання прохолоджувальних та алкогольних напоїв за столами.* Порядок подавання напоїв. Технологія подавання напоїв. Підбір посуду для подавання міцних алкогольних напоїв, вин, слабоалкогольних напоїв, безалкогольних напоїв та температура їх подачі. Рекомендації щодо підбору страв та закусок до алкогольних напоїв.

Тема 5. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв

1. *Класифікація змішаних напоїв.* Характеристика змішаних напоїв за призначенням, від об'єму порції, за вмістом спирту, за кількістю цукру, за об'ємом подавання, за температурою подавання.

2. *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.

3. *Основні правила приготування та оформлення напоїв.* Послідовність приготування змішаних напоїв у шейкері. Послідовність приготування змішаних напоїв у міксері. Спосіб приготування змішаних напоїв у чарці чи склянці. Черговість закладання компонентів при виготовленні змішаних напоїв. Технологія нервування змішаних напоїв.

4. *Гарнірування напоїв та їх подавання.* Основні правила підбирання і подавання гарнірів до змішаних напоїв. Значення гарнірування коктейлю. Способи подавання гарніру до коктейлю. Технологія гарнірування лимонною шкіркою. Технологія приготування цукрового сиропу. Нарізання часточками

апельсина, лимона, лайма для гарнірування коктейлю. Виготовлення смужок зі шкірочки цитрусових.

5. *Модифікатори коктейлів. Емульгатори, що застосовуються у міксології.* Призначення модифікаторів. Використання модифікаторів. Характеристика рідких і твердих модифікаторів. Характеристика продуктів, що входять у емульгаторну групу. Процес утворення емульсії. Технологія збивання білків.

Тема 6. Приготування основних видів напоїв: коктейлів, моктейлів, напоїв з плодів, ягід, овочів, соків та гарячих напоїв.

1. *Особливості приготування коктейлів.* Характеристика групи коктейлів-аперитивів. Технологія приготування асортименту коктейлів-аперитивів. Характеристика групи коктейлів-диджестивів. Технологія приготування асортименту коктейлів-диджестивів. Характеристика групи шаруватих коктейлів. Види шаруватих коктейлів. Характеристика групи емульгаторних коктейлів. Види емульгаторних коктейлів. Асортимент і технологія приготування вечірніх коктейлів. Характеристика групи оригінальних коктейлів. Види оригінальних коктейлів.

2. *Асортимент, приготування, правила подавання моктейлів.* Характеристика моктейлів. Технологія приготування та подавання різних видів моктейлів: джулепи, коблери, фліпи, фізи, айс-крім, фраппе, ге-ног, крющони, коктейлі молочні, вершкові, молочно-яєчні, десертні, фруктово-ягідні.

3. *Особливості приготування напоїв з плодів, ягід, овочів, соків та гарячих напоїв.* Характеристика напоїв з плодів, ягід, овочів, соків. Технологія приготування і подавання лимонаду, оранжаду, напоїв із суміші молока з різними фруктово-ягідними та овочевими соками. Класифікація гарячих напоїв. Особливості приготування і подавання незмішаних гарячих напоїв. Особливості приготування і подавання змішаних безалкогольних і алкогольних напоїв.

Тема 7. Приготування основних видів напоїв: змішаних напоїв, тонізуючих і прохолоджуючих напоїв, групових змішаних напоїв.

1. *Класифікація змішаних алкогольних напоїв, холодних напоїв.* Характеристика змішаних алкогольних напоїв коротких. Характеристика змішаних алкогольних напоїв довгих. Характеристика холодних алкогольних напоїв. Характеристика холодних безалкогольних напоїв.

2. *Характеристика змішаних напоїв.* Підбір посуду для подавання, основних складових напоїв для приготування різних типів змішаних напоїв: айс-крім, аперитив, боул, бустер, глінтвейн, грог, джулеп, дейзі, жженка, зомбі, заум, коблер, коллінз, крющон, кулер, міст, ойстер, пафф, пунш, пуф, сангарі, сангрія, сбітень, слінг, тоді, фізи, фліп, хайбол, ег-ног, смеш, фікс, шраб. Перелік безалкогольних компонентів для виробництва напоїв.

3. *Тонізуючі і прохолоджуючі напої.* Характеристика довгим змішаним напоям. Технологія приготування і підбір посуду для різних видів тонізуючих і прохолоджувальних напоїв: хайбол, бак, ріккі, колінз, фізи, фіксі, дейзі, кулери, сангери, тоді, молочні пунші, пуфф, слінг, джулеппи, ег-ног, коблер, санді.

4. *Групові змішані напої.* Характеристика і класифікація групових змішаних напоїв. Характеристика груповому змішаному напою – пуншу. Правила приготування пуншу. Різновиди гарячих пуншів. Технологія приготування і правила подавання холодних групових змішаних напоїв: ногт, крющони.

Змістовий модуль II. Організація роботи сомельє. Виноградні вина

Тема 8. Основи організації роботи сомельє. Винна карта

1. *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. Асортимент і характеристика інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями.

3. *Винна карта.* Особливості оформлення карти вин. Структура винної карти. Перелік інформації, що подається у винній карті. Характеристика інформації, яка вказана на кольєретці та етикетці пляшки. Правила запису напоїв у винній карті відповідно до виробника напою, до терміну витримки напою.

4. *Організація роботи по формуванню винного асортименту.* Вплив концепції бару, класу, цінової політики, контингенту споживачів при формуванні винного асортименту. Особливості впливу економічного фактору при формуванні винного асортименту. Визначення цінової категорії, об'єму закупівлі винного асортименту. Порядок оновлення винного асортименту у закладах ресторанного господарства.

Тема 9. Обслуговування гостей винами. Правила споживання вин

1. *Техніка обслуговування гостей винами.* Приймання замовлення та порядок підготовки вина до подавання. Технологічний процес подавання вина: представлення вина, відкривання пляшки вина, дегустація вина, декантування вина, наповнення чарок, повторне замовлення.

2. *Сутність проведення декантації.* Призначення процедури декантації. Характеристика вин, у яких виникає осад. Рекомендації щодо декантації певних видів вин. Обладнання для декантації. Технологічний процес декантації вина.

3. *Загальні рекомендації поєднання вин зі стравами.* Поняття еногастрономії. Характеристика принципів для забезпечення відповідності вин певним стравам: «забороняючий», «кольоровий», «регіональний», «соусний», «силовий», «взаємодії ароматів», «поєднання за м'якістю та жорсткістю», «ціновий». Перелік найпоширеніших ворогів вина.

4. *Правила споживання вин.* Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання білих та рожевих вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання молодих і легких червоних вин, червоних насичених вин, важких старих червоних вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання міцних (кріплених) вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання солодких десертних вин, лікерних вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання шампанських вин.

Тема 10. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація

1. *Технологічні особливості виноградних вин. Процес становлення вина.* Характеристика вина як алкогольний напій. Характеристика бродіння вина. Призначення універсальних та спеціальних сортів винограду. Особливості первинного та вторинного виробництва вина. Стадії становлення вина. Характеристика стадій формування вина, дозрівання і старіння вина.

2. *Міжнародна класифікація вина.* Поняття класифікація вин. Класифікація вин на натуральні вина і вермути, на сортові і купажні, на перенасичені вуглекислою і тихі. Класифікація вин по вмісту цукру. Поняття процесу кріплення або спиртування. Класифікація десертних, напівдесертних, лікерних та ароматизованих міцних десертних вин. Характеристика спеціалізованих, молодих, ординарних, марочних, колекційних вин. Характеристика вин відносно місту в них кислоти.

3. *Класифікація вин на вітчизняному ринку.* Класифікація вин за призначенням, по міцності і вмісту цукру, за кольором. Поділ вин на групи по термінам витримки. Поділ вин на групи залежно від технології приготування.

4. *Первинне виробництво вин.* Характеристика первинного виробництва вин. Асортимент і характеристика білих столових вин. Червоні вина як основа виноробної продукції. Столові напівсухі напівсолодкі вина.

5. *Вторинне виробництво вин.* Характеристика вторинного виробництва вин. Характеристика спеціальних вин. Характеристика вин типу портвейн, мадера, марсала, херес та малага. Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Система оцінювання сформованих компетентностей у студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, семінарські, практичні, лабораторно-практичні заняття, а також виконання самостійної роботи.

Поточне оцінювання студента університету з навчальної дисципліни "Барна справа і організація роботи сомельє" на семінарських заняттях здійснюється за чотирьох бальною шкалою, де "2" - незадовільно; "3" - задовільно; "4" - добре; "5" - відмінно.

Порядок проведення поточного оцінювання знань студентів.

Оцінювання знань студента під час семінарських, практичних занять проводиться за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни; ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки;
- здатність проводити критичну та незалежну оцінку певних проблемних питань;
- вміння пояснювати альтернативні погляди та наявність власної точки зору, позиції на певне проблемне питання;
- логіка, структуризація та обґрунтованість висновків щодо конкретної проблеми;
- використання методів порівняння, узагальнення понять та явищ;
- грамотність подачі матеріалу.

Студенти повинні мати позитивні оцінки не менше, ніж за 40% проведених семінарських чи практичних занять для того, щоб бути допущеними до підсумкового оцінювання у вигляді тестів.

Критеріями оцінювання позааудиторної самостійної роботи студентів, є: глибина і міцність знань, рівень мислення, вміння систематизувати знання за окремими темами, вміння робити обґрунтовані висновки, володіння категорійним апаратом, навички і прийоми виконання практичних завдань, вміння знаходити необхідну інформацію, здійснювати її систематизацію та обробку, самореалізація на практичних та семінарських заняттях.

Підсумковий контроль знань та компетентностей студентів з навчальної дисципліни здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену, завданням якого є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, вміння формулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо. Усі

студенти зобов'язані до екзамену відпрацювати всі пропущені семінарські, практичні чи лабораторно-практичні заняття.

Підсумковий контроль проводиться у тестовій формі і оцінюється відповідно до шкали оцінювання знань студентів за ЄКТС. Питання, що виносяться на екзамен у вигляді тестів охоплюють програму дисципліни і передбачають визначення рівня знань та ступеня опанування студентами компетентностей. Тривалість екзамену 20 хв, впродовж яких студенти мають дати відповідь на 30 питань: 20 – I рівня; 7 – II і 3 – III.

Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами тестування, дорівнює або перевищує 60.

Критерії оцінювання знань студентів

Шкала в балах	Національна шкала	Шкала ЄКТС
90-100 балів	5 "відмінно"	A
83-89 балів	4 "дуже добре"	B
76-82 балів	4 "добре"	C
68-75 бали	3 "задовільно"	D
60-67 бали	3 "достатньо"	E
35-59 бали	2 "незадовільно"	FX
1-34 бали	2 "неприйнятно"	F

МЕТОДИ НАВЧАННЯ ТА ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Викладання навчальної дисципліни "Барна справа і організація роботи сомельє" забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання, а також у процесі безпосереднього ознайомлення з роботою установ та організацій, зокрема шляхом проведення наступних видів навчальних занять:

- *лекції* – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчального предмету;
- *практичні, семінарські заняття* – на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства;
- *лабораторні заняття* - на першому занятті викладач ознайомлює студентів із загальними правилами розпорядку при проведенні робіт, правилами особистої гігієни студентів, інструкції з охорони праці, а також пояснюється правила поведінки із барним устаткуванням та інвентарем. Викладач керує виконанням лабораторно-практичних робіт шляхом інструктування, основною метою якого є створення для студентів умов, що сприяють кращому виконанню завдань. Після

закінчення роботи студенти оформлюють звіт, який надається наприкінці кожної лабораторно-практичної роботи, та готуються до захисту. Викладач оцінює якість виробів, порівнює з вимогами до них, робить висновки, виставляє оцінки. Тривалість лабораторно-практичної роботи 2 години;

- *консультації* – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- *самостійна робота* – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.

Діагностика (моніторинг і перевірка) результатів навчання здійснюється шляхом:

- 1) *поточного контролю*, який проводиться у формі:
 - фронтального, індивідуального чи комбінованого опитування студентів на практичних заняттях;
 - контрольного тестування студентів та перевірки ситуаційних завдань;
 - оцінювання самостійної роботи та індивідуальних завдань студентів;
 - оцінювання виконаних завдань контрольної роботи у вигляді тестових завдань з множинним вибором та розв'язання задачі.
- 2) *підсумкового контролю*, який проводиться у формі екзамену. Такий контроль є завершальним етапом вивчення навчальної дисципліни та видом підсумкового контролю, який має на меті перевірити та оцінити отримані студентами знання, уміння та ступінь опанування ними практичних навичок, а також розвиток творчого мислення в обсязі вимог програми навчальної дисципліни.

Підсумковий контроль з дисципліни "Барна справа та організація роботи сомельє" проводиться у формі комп'ютерного тестування.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Курс передбачає роботу в колективі. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача.

Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.

Відпрацювання незадовільних оцінок, отриманих студентом на навчальному занятті є обов'язковим. Відпрацювання пропущених занять проводиться згідно з графіку прийому відпрацювань затвердженого завідувачем кафедри. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані до початку сесії.

Відпрацювання пропущених лекцій проводиться шляхом надання студентом розширеного конспекту або реферату за темою лекції.

Відпрацювання семінарських занять проводиться у формі усної співбесіди з викладачем або написання письмової роботи.

Відпрацювання лабораторно-практичних занять проводиться шляхом оформлення технологічних карт напоїв, їх приготування, визначених по навчальній програмі, проведення бракеражу готової продукції.

Після відпрацювання студентами пропущених занять викладач фіксує результат в академічному журналі. Перескладання (дострокове складання) курсу відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Якщо студент бере участь у міжнародній або внутрішній програмі академічної мобільності, студент отримує індивідуальний навчальний план, який враховує фактичне виконання ним індивідуальних навчальних планів поточного та попередніх навчальних років. Якщо дисципліна не була перезарахована, відпрацювання пропущених занять здійснюється студентом впродовж семестру після повернення із навчання.

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи, у кінці заняття оформляються у зошиті, протоколом проведеного екскурсійного заняття. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання. Поточний контроль із дисципліни "Барна справа і організація роботи сомельє" здійснюється під час проведення семінарських, практичних, лабораторно-практичних занять в усній та письмовій формах. Студент, який з поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості брати участь у формах поточного контролю має право на його відпрацювання у двотижневий термін після повернення до навчання.

Якість освітнього процесу забезпечується за допомогою дотримання принципів академічної доброчесності. Відповідно до статті 42 Закону України "Про освіту": академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень. В основі академічної доброчесності лежить чесність, довіра, порядність у виконанні своїх обов'язків, справедливість, повага та відповідальність.

Академічна доброчесність покликана боротися із:

- плагіатом як актом шахрайства в студентських роботах, наукових статтях та тезах;
- фабрикацією та фальсифікацією результатів наукових досліджень;
- обманом, списуванням,
- використання непередбачених навчальним процесом допоміжних матеріалів та технічних засобів.

За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:

- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо);
- повторне проходження навчального курсу;
- відрахування із закладу освіти (крім осіб, що здобувають загальну середню освіту).

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
2. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
3. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011, 388 с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011, 215 с.
5. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіна, 2010, 315 с.
6. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2009, 304 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтерпрес, 2009, 447 с.
8. Малюк Л. П. Організація роботи бармена : навч. посіб. Харків : ХДАТОГХ, 2002, 214 с.
9. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса, 2000, 311 с.
10. П'ятницька Г.Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013, 250 с.
11. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра- К, 2010, 388 с.

12. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009, 342 с.
13. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2008, 398с.
14. Гайдук С.М., Юрчук К.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2006, 342 с.
15. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2003, 348 с.
16. Мальська М.П., Гаталюк Н.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013, 304 с.
17. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів: підручник. Київ : Вища школа, 2000, 519 с.
18. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу : уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків : ХДУХТ, 2003, 488 с.
19. 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, 2000, 848 с.
20. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).
21. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004, (Національний стандарт України).