

МІКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 15 » 2023 р.

Гарант освітньої програми

Ірина БАНЄВА

« 15 » 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Барна справа»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	6
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Шевчук Наталя Петрівна, ст. викладач, shev4uk.n@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 12 від « 15 » 05 2023 року.

Завідувач кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від « 17 » 05 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол № 11 від 15.06.2023 року.

Голова вченої ради

Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв

2023

<p>1. Призначення навчальної дисципліни</p>	<p>Вивчення дисципліни «Барна справа» є набуття теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, при підборі обладнання та інвентарю, впровадженні нових методів приготування напоїв і методів обслуговування споживачів, а також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних основних підходів, принципів і методів роботи бармена. Основними питаннями вивчення дисципліни є розвиток барної справи від часів заснування до сьогодення</p>
<p>2. Мета навчальної дисципліни</p>	<p>набуття здобувачами вищої освіти необхідних теоретичних знань та практичних навиків, які пов'язані з сучасною організацією роботи барів, обслуговуванням відвідувачів, а також вивчення найпоширеніших технологічних процесів виробництва алкогольних напоїв, вивчення складу й асортименту напоїв, рецептур закусок, які подаються у барах</p>
<p>3. Компетентності</p>	<p>- <i>Інтегральна компетентність</i> 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</p> <p>- <i>Загальні компетентності</i> ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>- <i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i> СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p>

	<p>СК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанныго бізнесу.</p>								
<p>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</p>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p>								
	<p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанныго бізнесу</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>								
<p>5. Опис навчальної дисципліни</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="394 1117 844 1182">Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</td> <td data-bbox="844 1117 1029 1182">120/4,0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="394 1182 844 1214">- лекції</td> <td data-bbox="844 1182 1029 1214">40/1,4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="394 1214 844 1247">- практичні заняття</td> <td data-bbox="844 1214 1029 1247">40/1,3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="394 1247 844 1273">- самостійна робота</td> <td data-bbox="844 1247 1029 1273">40/1,3</td> </tr> </table>	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	120/4,0	- лекції	40/1,4	- практичні заняття	40/1,3	- самостійна робота	40/1,3
Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	120/4,0								
- лекції	40/1,4								
- практичні заняття	40/1,3								
- самостійна робота	40/1,3								
Календарний план*									
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин							
		ЛК	ПЗ	СР					

1.	Історія появи коктейлю. Відомі бармени в історії. Класифікація барів. Професійні якості бармена. Персонал бару. Мистецтво обслуговування гостей в барі.	4	4	4
2.	Інгредієнти для приготування коктейлю. Способи приготування коктейлів. Мистецтво оздоблення і подачі коктейлю. Калькуляція коктейлю	4	4	4
3.	Класифікація коктейлів. Характеристика основних груп коктейлів. Характеристика класичних коктейлів, які повинен знати кожен бармен. Міцні і слабоалкогольні коктейлі. Коктейлі на основі кави і чаю, безалкогольні коктейлі. Молекулярні коктейлі	4	4	4
4.	Історія появи алкоголю. Методи виробництва спиртних напоїв. Характеристика сировини для виробництва алкогольних напоїв. Історія горілки, джину, рому, текилі. Виробництво горілки, джину, рому, текилі. Основні марки горілки, джину, рому, текилі.	4	4	4
5.	Аперитиви. Вермути. Абсент. Анісові настоянки. Біттери.	4	4	4
6.	Історія віскі. Шотландський віскі. Ірландський віскі. Американський віскі. Канадський віскі. Японський віскі.	4	4	4
7.	Історія коньяку та бренді. Виробництво коньяку і різних видів бренді: арманьяку, метакси, кальвадосу та ін. Відомі виробники коньяку і бренді.	4	4	4
8.	Історія лікерів. Класифікація лікерів. Легендарні лікери. Марочні лікери і креми.	4	4	4
9.	Класифікація вин. Використання вин у коктейлях. Подача вин в барі.	4	4	4
10.	Історія пива. Виробництво пива. Основні марки пива.	4	4	4
Всього		40	40	40

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	Викладач наводить таку інформацію:
	<ul style="list-style-type: none"> - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - залік у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а практичні – після представлення виконаного індивідуального завдання.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		Min	max	min	max

джерела

1. Діациська, Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів [Електронний ресурс]. Чернігів : НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 217 с.

2. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи [Електронний ресурс] : навч. посіб. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 425 с.

3. Ростовський В., Шамаєв С. Барна справа. Київ. Центр навчальної літератури, 2019. 395 с.

4. Паска М. З. Організація барної справи. Львів, 2019. 41 с.

5. П'ятницької Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. К. : Київський національний торгово-економічний університет, 2005. 632 с.

Допоміжна література

1. Моргенталь Дж., Голмберг М. Книга бармена. Основи приготування коктейлів. Львів. Видавництво Старого Лева, 2021. 288 с.

2. Маляк Л. П., Кононенко Т. П., Полстяна Н. В. Організація роботи бармена. Х. : ХДАТОХ, 2002. 214 с.

3. Афанасьєв І. Діловий етикет. К. : Альтпрес, 2003. 187 с.

4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 11с.

9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами

Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.

В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. Передбачено використання індивідуальної форми

	<p>навчання для здобувачів за допомогою:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дистанційної системи Moodle https://www.mnau.edu.ua: лекційний матеріал, матеріал для практичних занять та самостійної роботи; - платформи онлайн-занять JeetSi Meet: для проведення лекційних занять, індивідуальних практичних занять, консультацій тощо; - електронного депозитарію МНАУ – для використання інформаційних матеріалів; - аудіо- та відеоповідомлень з лекційним матеріалом, пояснень особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо; - спілкування через електронну пошту shev4uk.n@ukr.net та телефонний зв'язок; - індивідуального підходу до викладення матеріалу навчальної дисципліни; - можливостей залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами.
<p>10. Доступ до матеріалів навчання</p>	<p>Робоча програма дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua)</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Старшим викладачем кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій



Наталія ШЕВЧУК