

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Географічний факультет

(назва інституту/факультету)

Кафедра географії та менеджменту туризму

(назва кафедри)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан географічного факультету
Мирослав ЗАЯЧУК
«30» серпня 2023 року



**РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни**

БАРНА СПРАВА, МИСТЕЦТВО БАРИСТИ ТА СОМЕЛЬЄ

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

обов'язкова

(вказати: обов'язкова/вибіркова)

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг
(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм"
(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"
(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)
(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Факультет Географічний
(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська
(вказати: якими мовами читається дисципліна)

Чернівці 2023 рік

Робоча програма навчальної дисципліни **Барна справа, мистецтво баристи та сомельє** складена відповідно до вимог її змісту (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності 2015 р.) та відповідає освітній програмі «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг», уведеній наказом по університету № 83 від 28.02. 2023 р. (спеціальність 242 «Туризм», галузь знань 24 «Сфера обслуговування»)

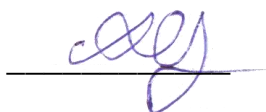
Розробник: доц. *Заячук Оксана Григорівна*, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

Погоджено
з гарантом ОП «Готельно-ресторанний сервіс
та туроперейтинг»


Галина КРУЛЬ

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від “ 29 ” серпня 2023 року

Завідувач кафедри географії
та менеджменту туризму


Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 1 від “ 29 ” серпня 2023 року

Голова навчально-методичної ради
географічного факультету


Наталя АНДРУСЯК

1. Мета навчальної дисципліни полягає в ознайомленні з професійними обов'язками працівників барів, кав'ярень і ресторанів, формуванні у студентів професійних знань щодо технології приготування різних напоїв та вмінь щодо організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів, а також формування теоретичних знань з основ зберігання та споживання алкогольних напоїв, принципів і методів роботи сомельє та баристи.

Пререквізити: «Організація ресторанної справи», «Технологія послуг харчування».

2. Результати навчання. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей**:

ЗК9. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії.

ЗК13. Здатність планувати та управляти часом.

ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно.

СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

СК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.

СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

Програмні результати навчання:

ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПРН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПРН9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПРН11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності

ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПРН17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері

ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

ПРН21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

ПРН22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

Студенти також мають:

знати:

- класифікацію і характеристику різних типів барів;
- технічне оснащення 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;
- прийоми і технології приготування напоїв і коктейлів;
- асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв;
- напрями формування функціональних напоїв;
- основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв;
- класифікацію та особливості приготування коктейлів;
- нові форми оздоблення і подачі напоїв;
- посадові обов'язки сомельє;
- матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє, культуру споживання вина;
- технологію подавання і правила споживання вин;
- різновиди кави і кавових напоїв та правила їх приготування;
- професійні обов'язки баристи.

вміти:

- визначати тип і клас бару;
- підбирати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару;
- підготувати бар до роботи;
- експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом;
- визначати склад інгредієнтів змішаних напоїв;
- визначати нові форми оздоблення і подачі напоїв;
- впроваджувати сучасні підходи, принципи і методи роботи сомельє у

- діяльність закладів ресторанного господарства;
 - формувати винну карту ресторанного закладу;
 - готувати різні кавові напої з використанням відповідного обладнання.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни													
<i>Барна справа, мистецтво баристи та сомельє</i>													
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю	
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання		
Денна	4	7	4,0	120	2	15	30	-	-	75	-	іспит	

3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
Змістовий модуль 1. Особливості організації роботи і функціонування барів						
Тема 1. Класифікація та характеристика різних типів барів.	16	2	4	-	-	10
Тема 2. Організація праці обслуговуючого персоналу	16	2	4	-	-	10
Тема 3. Класифікація напоїв та їх характеристика. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв	16	2	4	-	-	10
Тема 4. Торгівельно-виробнича діяльність барів	16	2	4	-	-	10
Усього за модуль 1	64	8	16	-	-	40
Змістовий модуль 2. Організація роботи баристи та сомельє						
Тема 5. Організація роботи баристи. Види кави та кавових напоїв.	16	2	4	-	-	10
Тема 6. Організація роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.	16	2	4	-	-	10
Тема 7. Винна карта, особливості формування та основні вимоги. Класифікація вин.	16	2	4	-	-	10
Тема 8. Правила та культура споживання вина.	8	1	2	-	-	5
Усього за модуль 2	56	7	14	-	-	35
Усього за модуль 1 та 2	120	15	30	-	-	75

3.3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Кількість балів
1	<p>Назва: Матеріально-технічне забезпечення барів.</p> <p>Завдання: Розглянути класифікацію та основні характеристики барів як закладів ресторанного господарства.</p> <p>Результати: Знати основні характеристики барів.</p>	4	5
2	<p>Назва: Організація праці обслуговуючого персоналу.</p> <p>Завдання: Розглянути роботу персоналу та організацію їх праці.</p> <p>Результати: Знати вимоги до обслуговуючого персоналу.</p>	4	5
3	<p>Назва: Класифікація напоїв, їх характеристика.</p> <p>Завдання: Проаналізувати сучасні класифікації напоїв, їх основні характеристики</p> <p>Результати: Знати різновиди напоїв.</p>	4	5
4	<p>Назва: Торговельно-виробнича діяльність різних видів барів.</p> <p>Завдання: розглянути та охарактеризувати торговельно-виробничу діяльність винних, десертних, коктейль-барів тощо</p> <p>Результати: Знати особливості діяльності барів та технологію приготування окремих напоїв</p>	4	5
5	<p>Назва: Особливості організації роботи баристи.</p> <p>Завдання: З'ясувати суть роботи баристи, його професійні обов'язки.</p> <p>Результати: Знати особливості діяльності баристи, асортимент та особливості приготування кавових напоїв</p>	4	5
6	<p>Назва: Організація роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.</p> <p>Завдання: Розглянути діяльність міжнародної організації з забезпечення освіти в індустрії вина і міцних напоїв та основні обов'язки, правила, методи і форми роботи сомельє та психологічні аспекти роботи сомельє.</p> <p>Результати: Знати кваліфікаційні характеристики та підготовку роботи сомельє</p>	4	5
7	<p>Назва: Винна карта, особливості формування та основні вимоги.</p> <p>Завдання: Розглянути винну карту підприємства, основні правила її складання та формування винної карти залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства</p> <p>Результати: З'ясувати основи формування винної карти закладу харчування</p>	4	5

8	Назва: Культура споживання вина. Завдання: розглянути питання щодо особливостей та культури споживання вина Результати: Знати гастрономічні поєднання вин та страв	2	5
Всього		30	40

3.4. Самостійна робота*

Частина питань кожної теми виноситься на самостійне вивчення студентами. Самостійна робота студента забезпечується системою навчально-методичних засобів, передбачених кафедрою для вивчення навчальної дисципліни. Навчальний матеріал, передбачений для засвоєння під час самостійної роботи, виноситься на підсумковий контроль поряд з навчальними матеріалами, який опрацьовується на навчальних заняттях.

№	Тематика самостійної роботи	Кількість годин
1	Особливості організації та функціонування барів	10
2	Організація постачання	10
3	Організація обслуговування споживачів	10
4	Торговельно-виробнича діяльність десертного та коктейль-бару	10
5	Винні, десертні і коктейль-бари, їх торговельно-виробнича діяльність	10
6	Матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє.	10
7	Сигари. Країни виробники, способи виробництва, зберігання та подання	10
8	Торговельно-виробнича діяльність винного бару	5

4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація;
- дослідна робота та метод проекту;
- презентації, відеоматеріали;
- електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet);
- самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

6. Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити >>>](#)

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
60-69	D	задовільно	
50-59	E		
35-49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. Засоби оцінювання

Засобами оцінювання та демонстрування результатів є:

- стандартизовані тести (модульні);
- усне опитування;
- захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (індивідуальні та командні проєкти; дослідницько-творчі та ін.);
- доповідь із презентацією з теоретичних питань.

7. Форми поточного і підсумкового контролю та оцінювання

Форми поточного контролю:

- усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань);
- захист і презентації результатів виконаних практичних завдань;
- письмова (тестування);

Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).

Поточний контроль здійснюється під час практичних/лабораторних /семінарських занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (індивідуальні та командні проєкти; дослідницько-творчі роботи, презентації чи тематичні тестування). Кількість передбачених балів за різні види робіт також зазначені у силабусі та в системі дистанційного навчання Moodle. Результати оголошуються під час занять та/або виставляються в Moodle.

Тестові завдання розроблені до змістових модулів. Підсумкові тести та білети покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного та практичного матеріалу дисципліни.

Визнання результатів здобутих шляхом неформальної освіти:

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, в системі формальної освіти) у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (протокол №4 від 28.03.2022 року)»

(<https://www.chnu.edu.ua/media/3aykf41y/polozhennia-pro-vzaiemodiiu-formalnoi-ta-neformalnoi-osvity.pdf>) допускається зарахування навчальних елементів, а також отримання додаткових балів за результатами **неформальної освіти**:

- робота чи стажування за фахом, що підтверджується документом із підприємства та забезпечує набуття компетентностей, передбачених навчальною дисципліною;
- проходження безкоштовних навчальних тренінгів (вебінарів, семінарів), що проводяться на платформі Prometheus (<https://prometheus.org.ua>) та інших фахових платформах, за умови отримання безкоштовного сертифікату.

Результати зараховуються лише для відповідних тем лекційних і семінарських занять, практичних і лабораторних завдань даної навчальної дисципліни у кількості балів, що виділяються на цей навчальний елемент.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота				Підсумковий тест (теор.)	Сума
Модуль №1		Модуль №2			
Теоретичний	Практичний	Теоретичний	Практичний		
10	20	10	20	40	100

8. Література

Основна література

1. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Електронний ресурс: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004
2. Громадське харчування. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99. Електронний ресурс: https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99
3. Egger S., Orr R. (2015). The Home Barista: How to Bring Out the Best in Every Coffee Bean. The Experiment, 192 p.
4. Gibson M. (2020). The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World. Wiley, 480 p..
5. Goldstein E. (2020). Daring Pairings: a Master Sommelier Matches Distinctive Wines with Recipes from His Favorite Chefs. University of California Press, 400 p.
6. Grafe C., Bollerey F. (2017). Cafes and Bars: Living in the Public (Interior Architecture), 224 p.
7. Hellmich M. (2018). The Ultimate Bar Book: The Comprehensive Guide to Over 1,000 Cocktails. Chronicle Books, 476 p.
8. Kruch, J., McMartin, D. (2016). This Calls for a Drink! A Sommelier's Guide to the Best Wines and Beers to Pair with Every Situation. Workman Publishing Company, 273 p.
9. Parr R., Mackay J. (2019). Secrets of the Sommeliers: How to Think and Drink Like the World's Top Wine Professionals. Ten Speed Press, 120 p.
10. Мялковський О.В. Барна справа: підручник. Київ: Кондор, 2017. 376 с.
11. Малюк Л.П. Організація роботи бармена: навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В.Повстяна, А.І. Усіна. Х.: Стандартизація, сертифікація якості, 2012. 214 с.
12. Ощипок І. М. Барна справа: навчальний посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов. Львів : Магнолія, 2016. 288 с.
13. Сало Я.М. Організація роботи барів: Довідник бармена. Львів: Афіша, 2012. 351 с.

Додаткова література

14. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Архіпов, В. Русавська. 2-е вид. К.: Центр учбової літератури, 2012. 279 с.
15. Основи ресторанної справи. Навчальний посібник. / Укл. Круль Г.Я. Чернівці: Рута, 2020. 496 с.

Інформаційні ресурси

16. The Court of Master Sommeliers. Електронний ресурс: <https://www.mastersommeliers.org>
17. The Court of Master Sommeliers. Електронний ресурс: <https://www.courtofmastersommeliers.org>
18. Асоціація сомельє України / Association sommelier of Ukraine у Facebook. Електронний ресурс: <https://www.facebook.com/asusomms/>
19. Всеукраїнська Асоціація Барменів (AUBA). Електронний ресурс: <http://auba.com.ua/auba-2/>
20. Cafes, restaurants & bars. Електронний ресурс: <https://www.southbankcentre.co.uk/visit/cafes-restaurants-bars>
21. Національний Комітет SCAE в Україні. Електронний ресурс: <http://scae.org.ua/about>
22. Офіційна сторінка Українського Відділення SCA. Електронний ресурс: <https://www.facebook.com/SCAUkraine/>