

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»**

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи

Вікторія СОВА
_____ 2023 року



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Основи барної справи»

(назва навчальної дисципліни)

галузь знань

18 Виробництво та технології

(шифр і назва галузі знань)

освітньо-професійна
програма

Харчові технології

спеціальність

181 Харчові технології

відділення

Підприємництва та інформаційних технологій

(назва відділення)

2023 рік

Робоча програма

«Основи барної справи»

(назва навчальної дисципліни)

для студентів

за галуззю знань

18 Виробництво та технології

спеціальністю

181 Харчові технології

освітньо-професійна

програма

Харчові технології

«10» серпня 2023 року, 13 с.

Розробник:

Ірина ВІННИК, викладач вищої кваліфікаційної категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Протокол від «10» серпня 2023 року № 1

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

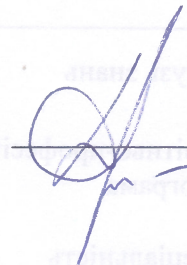


І. Вінник

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол від «10» серпня 2023 року № 1

Голова



Д. Костюк

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма здобуття освіти
Кількість кредитів – 2	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	Вибіркова
Модулів - 2	Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: Харчові технології	Рік підготовки:
Загальна кількість годин – 60		3-й
		Семестр:
		5-й
		Лекції:
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: аудиторних – 3 самостійної роботи – 2	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	18 год.
		Практичні, семінарські:
		18 год.
		Лабораторні:
		0 год.
		Самостійна робота:
		24 год.
		Вид контролю:
		Диференційований залік

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 36/24

2. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Основи барної справи» є формування комплексу знань, умінь і навичок 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

Перелік компетентностей студентів, що формуються в результаті засвоєння дисципліни:

Загальні компетентності:

ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК7. Здійснення безпечної діяльності.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління якістю та безпечністю виробництва.

СК10. Здатність використовувати та брати участь у розробці нової нормативно-технічної документації в сфері харчових технологій.

СК13. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.

3. Передумови вивчення навчальної дисципліни

Дана навчальна дисципліна базується на раніше здобутих результатах навчання таких навчальних дисциплін, як «Процеси та апарати харчових виробництв», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

4. Очікувані результати навчання

Результати навчання:

РН1. Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти теоретичні та практичні проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.

РН3. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та розв'язування спеціалізованих задач.

РН4. Знаходити рішення конкретних проблем шляхом аналізу інформації отриманої з різних джерел, та застосовувати її для вирішення професійних завдань.

РН5. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

РН6. Розуміти перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

РН7. Здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН 08. Мати навички у розробці та удосконаленні технології харчової продукції.

РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН19. Доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

5. Критерії оцінювання

Критерії оцінювання знань студентів наведено в додатку до робочої програми навчальної дисципліни.

6. Засоби оцінювання

Контрольні заходи включають поточний, модульний та підсумковий контроль знань студента.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських (практичних) занять та у процесі здійснення самостійної роботи у таких формах: тести, задачі, розрахункові роботи, вирішення ситуаційних завдань, студентські презентації, робота в Інтернет тощо.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання студентів на визначених його етапах.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

7. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Основи барної справи

Тема 1. Особливості організації роботи барів

Роль барів у гастрономічній індустрії. Походження барів. Розвиток барів у світовій культурі. Коктейльні бари. Паби та пивні ресторани. Основні елементи організації роботи бару: локація та дизайн, меню та напої, обладнання та інвентар, персонал, маркетинг та реклама, фінансове управління. Особливості управління баром. Особливості роботи в барі у різні періоди року. Законодавчі обмеження. Конкуренція на ринку. Гігієнічні та санітарні вимоги.

Тема 2. Матеріально-технічне оснащення барів

Барна стійка та прилади. Барні лічильники. Приготування коктейлів. Холодильне обладнання. Система освітлення. Меблі та столи для гостей. Система зберігання інгредієнтів. Основні принципи організації робочого простору. Раціональне розміщення обладнання. Зонування бару. Забезпечення безпеки. Використання POS-систем. Особливості роботи з барним програмним забезпеченням. Використання інтернету та мобільних додатків.

Тема 3. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару

Персонал бару та їх навчання. Навчання персоналу використовувати обладнання. Основи техніки приготування коктейлів. Огляд сучасних трендів у світі барменінгу. Управління обслуговуванням та обслуговуванням гостей. Координація роботи персоналу в барі. Підтримання вищого стандарту обслуговування.

Тема 4. Організація постачання у барі

Організація постачання для ефективного функціонування бару. Роль і значення постачання у барі. Забезпечення сталого запасу інгредієнтів. Збільшення якості продуктів. Ефективне управління витратами. Основні складові організації постачання. Вибір постачальників. Оцінка якості та надійності. Укладення контрактів та умови поставок. Замовлення товарів. Приймання і зберігання інгредієнтів. Моніторинг запасів і облік продуктів.

Модуль 2. Міцні алкогольні напої – теоретичні основи

Тема 5. Міцні алкогольні напої на основі зерна та ячменю

Роль зерна та ячменю у виробництві алкоголю. Зерновий та ячмінний спирт: виробництво та обробка. Основні джерела зерна та ячменю. Етапи виробництва спирту. Мацерація та ферментація. Дистиляція. Витримка. Властивості та характеристики зернового та ячмінного спирту. Марки алкогольних напоїв на основі зерна та ячменю.

Тема 6. Міцні алкогольні напої на основі рослин

Роль рослин у виробництві алкоголю. Основні рослинні інгредієнти для міцних алкогольних напоїв. Зернові рослини (ячмінь, рож, кукурудза). Фрукти (яблука, вишні, груші). Герби, спеції та трави (тмін, коріандр, аніс). Цукрова тростина та сиропи. Техніка споживання та сервірування. Традиційні способи споживання. Коктейлі на основі міцних алкогольних напоїв. Відповідність стравам.

Тема 7. Міцні алкогольні напої на основі винограду

Визначення міцних алкогольних напоїв на основі винограду. Роль винограду у виробництві алкоголю. Основні види винограду та їх використання. Виноград для виноробства Види вин для міцних алкогольних напоїв. Властивості різних сортів винограду. Різновиди міцних алкогольних напоїв на основі винограду. Коньяк. Арманьяк, Бранді. Інші алкогольні напої на основі винограду.

Тема 8. Характеристика та класифікація вин

Характеристика винограду. Ботанічні особливості винограду. Сорти винограду та їх властивості. Кліматичні та географічні фактори вирощування винограду. Виробництво вина. Збирання та переробка винограду. Гребінна бар'єрна ферментація. Витримка вина. Контроль якості та бутлювання. Класифікація вин за походженням. Вина світу. Вина з різних регіонів та країн. Системи маркування і ідентифікації.

8. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
		л	сем	п	с.р.
Модуль 1. Концептуальні основи захисту прав споживачів					
Тема 1. Особливості організації роботи барів.	8	2	-	2	4
Тема 2. Матеріально-технічне	6	2	-	2	2

оснащення барів.					
Тема 3. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару.	6	2	-	2	2
Тема 4. Організація постачання у барі.	8	4	-	2	2
Модульна контрольна робота № 1	2	-	-	2	
Разом за модулем 1	30	10	-	10	10
Модуль 2. Організація захисту прав споживачів в Україні					
Тема 5. Міцні алкогольні напої на основі зерна та ячменю.	8	2	-	2	4
Тема 6. Міцні алкогольні напої на основі рослин.	8	2	-	2	4
Тема 7. Міцні алкогольні напої на основі винограду	7	2	-	2	3
Тема 8. Характеристика та класифікація вин	6	2	-	1	3
Модульна контрольна робота № 2	1	-	-	1	-
Разом за модулем 2	30	8	-	8	14
Усього годин	60	18	-	18	24

9. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми та зміст семінарських занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом.	

10. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми та зміст практичних занять	Кількість годин
1.	Тема 1. Особливості організації роботи барів 1. На прикладі діючих закладів ресторанного господарства типу бар, що діють, проаналізуйте особливості роботи в залежності від країни.	2
2.	Тема 2. Матеріально-технічне оснащення барів 1. На прикладі діючого закладу ресторанного господарства типу бар, проаналізуйте та опишіть матеріально-технічне оснащення барної стійки.	2
3.	Тема 3. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару 1. Визначте організаційну структуру та перелік необхідного персоналу для повноцінної, безперервної роботи діючого бару на території України.	2
4.	Тема 4. Організація постачання у барі 1. В залежності від типу бару, підібрати асортимент продукції для реалізації споживачам закладу.	2
6.	Модульна контрольна робота № 1	2
7	Тема 5. Міцні алкогольні напої на основі зерна та ячменю 1. На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме переважно алкогольні напої на основі зерна та ячменю реалізують, та яких країн.	2
8	Тема 6. Міцні алкогольні напої на основі рослин 1. На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме переважно алкогольні напої на основі рослин реалізують, та яких країн.	2
9	Тема 7. Міцні алкогольні напої на основі винограду	2

	1. На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме переважно алкогольні напої на основі винограду реалізують, та яких країн.	
10.	Тема 8. Характеристика та класифікація вин 1. На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме вина реалізують, та яких країн	1
13	Модульна контрольна робота № 2	1
	Усього годин	18

11. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми та зміст лабораторних занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом.	

12. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми та зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	Тема 1. Особливості організації роботи барів 1. Особливості роботи в барі у різні періоди року. 2. Законодавчі обмеження. 3. Конкуренція на ринку. 4. Гігієнічні та санітарні вимоги.	4
2	Тема 2. Матеріально-технічне оснащення барів 1. Особливості роботи з барним програмним забезпеченням. Використання інтернету та мобільних додатків.	2
3	Тема 3. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару 1. Координація роботи персоналу в барі. 2. Підтримання вищого стандарту обслуговування.	2
4	Тема 4. Організація постачання у барі 1. Приймання і зберігання інгредієнтів. 2. Моніторинг запасів і облік продуктів.	2
5	Тема 5. Міцні алкогольні напої на основі зерна та ячменю 1. Властивості та характеристики зернового та ячмінного спирту. 2. Марки алкогольних напоїв на основі зерна та ячменю.	4
6	Тема 6. Міцні алкогольні напої на основі рослин 1. Коктейлі на основі міцних алкогольних напоїв. 2. Відповідність стравам.	4
7	Тема 7. Міцні алкогольні напої на основі винограду 1. Коньяк. Арманьяк, Бранді. 2. Інші алкогольні напої на основі винограду	3
8	Тема 8. Характеристика та класифікація вин 1. Вина з різних регіонів та країн. 2. Системи маркування і ідентифікації.	3
	Усього годин	24

13. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом.

14. Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Презентації в PowerPoint, відеоролики, мультимедійний проектор та екран. Навчально-методичне забезпечення з навчальної дисципліни, розміщене у навчально-інформаційному середовищі Moodle.

15. Розподіл балів, які отримують студенти

Модуль № 1 50					Модуль № 2 50					Всього балів
T 1	T 2	T 3	T 4	МКР №1	T 5	T 6	T 7	T 8	МКР №2	100
ПЗ №1	ПЗ №2	ПЗ №3	ПЗ №4		ПЗ №5	ПЗ №6	ПЗ №7	ПЗ №8		
8	9	9	9		8	9	9	9		

Шкала оцінювання студентів

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результатами складання екзамену (диференційованого заліку)
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

16. Рекомендовані джерела інформації ОСНОВНА

Законодавчі та нормативні акти

1. Закон України «Про виноград і виноградне вино. №3235 - VI від 20.12.2005[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2662-15#Text>

2. Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального» від 19.12.1995 р. № 481/95 - ВР

3. Господарський кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV.

4. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

5. ДСТУ 3862-99 – ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.

6. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Мінекономіки від 24.07.2002 р. № 219.

7. Порядок № 493 – Тимчасовий порядок видачі ліцензій на право імпорту, експорту спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів і роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами, затверджений постановою Кабміну від 13.05.96 р. № 493.

8. Рекомендації № 213 – Рекомендації щодо організації роботи головних управлінь ДФС України із приймання документів та видачі ліцензій на право роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами, затверджені наказом ДФСУ від 24.10.2014 р. № 213.

Підручники (навчальні посібники)

9. Архіпов В. Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства: навч.посіб., К.:Центр учбової літератури, 2021. – 342 с.

10. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2011.- 215с.

11. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.

12. Малюк Л.В. Організація роботи бармену: навч. посібн. - Харків: вид-во ХДАТОГХ, 2012. - 214с.

13. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

14. Ростовський В. С, Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2021. - 395 с

Інформаційні ресурси в інтернеті

1. Верховна Рада України. Законодавство України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.rada.gov.ua/>

2. Кабінет міністрів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.kmu.gov.ua/>

3. Міністерство економіки України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>

4. Журнал для Вашого бізнесу «Харчові технології» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://harch.tech/red/>

5. Журнал «Харчова промисловість» включений до переліку наукових фахових видань України (категорія «Б») з технічних наук для спеціальності 181 (Наказ МОН України № 612 від 07.05.2019) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://nuft.edu.ua/>

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ»

Для денної форми здобуття освіти

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено вивчення 2-х модулів обсягом (кредитів ЄКТС):

1 модуль - 1,0 (30 год.) – 50 балів;

2 модуль - 1,0 (30 год.) – 50 балів.

Оцінювання знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою (поточний, модульний та підсумковий контроль (диференційований залік).

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено застосування 3-х форм контролю знань студентів: поточного, модульного, підсумкового.

1. Поточний контроль.

За кожним елементом модулю, передбаченого робочою програмою навчальної дисципліни, обов'язкова певна форма поточного оцінювання знань. Такими формами можуть бути:

- усне опитування;
- письмова контрольна робота (відповіді на питання лекційного курсу, розв'язання задач, виконання певних розрахунків тощо);
- тестування знань студентів з певної теми або з певних окремих питань лекційного курсу;
- перевірка розв'язання завдань (задачі, окремі розрахунки) тощо.

Критеріями оцінки є:

при усних відповідях:

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та допоміжної літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

при виконанні письмових завдань:

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- акуратність оформлення письмової роботи.

На практичному занятті оцінюються:

- усні відповіді студентів;
- участь у ділових, рольових іграх та їх обговоренні;
- аналіз ситуаційних завдань та вміння доведення власної думки;
- підібрана інформація щодо прикладів з економічної практики;
- правильність розрахунків при визначенні певних показників, вирішенні ситуаційних завдань, задач;
- реферативні виступи, усні повідомлення тощо.

Оцінювання самостійної роботи студента.

Контроль самостійної роботи студентів здійснюється як під час аудиторних занять (на практичних заняттях), так і у позааудиторний час.

Контроль самостійної роботи передбачає:

- визначення ступеня засвоєння матеріалу;
- визначення якості виконання завдань;
- своєчасне виконання і здача поточних завдань;
- оцінку знань, здобутих у результаті самостійної навчальної роботи.

2. Модульний контроль.

Кожен модуль завершується виконанням студентом модульної контрольної роботи. Модульний контроль є підсумком певного етапу вивчення навчальної дисципліни. Його мета – виявлення проміжних результатів засвоєння студентами змісту навчальної дисципліни. На модульну контрольну роботу передбачено 30% від суми балів, виділених на модуль. Модульна контрольна робота проводиться у тестовій письмовій формі. Критерії оцінювання знань за модульну контрольну роботу наводиться у пояснювальній записці до неї. Оцінка за модуль визначається як сума набраних балів за поточну роботу та за модульну контрольну роботу.

3. Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основи барної справи» є диференційований залік, який виставляється виключно за результатами поточного та модульного контролю (сума набраних балів за всі модулі). Залік виставляється під час останнього практичного заняття.

Залежно від балів, отриманих за кожний вид навчальної роботи, студент одержує суму балів, яка переводиться в національну оцінку за відповідною шкалою згідно з табл.1:

Таблиця 1. Переведення рейтингу студента за 100-бальною шкалою в оцінку за національною шкалою

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

Оцінка «**Відмінно**» виставляється студенту, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вміє успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів навчальної дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного оновлення і поповнення знань.

Оцінка «**Добре**» виставляється студенту, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з навчальної дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

Оцінка «**Задовільно**» виставляється студенту, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки при виконанні завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом педагогічного працівника.

Оцінка «**Незадовільно**» виставляється студенту, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.