

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол №1 від 30.08.2024)

Директор



Петро ГАВРИЛКО

**БАРНА СПРАВА
/BAR BUSINESS/**

**ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY**

Ужгород 2024

Укладач: Талапа С.Ю., ст. викладач

Програму з дисципліни «Барна справа» обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології та організації ресторанного господарства, протокол №1 від «29» серпня 2024 р.

Рецензент: Домище-Медяник А.М., к.ек.н., доцент

ВСТУП

Програма дисципліни «Барна справа» призначена для студентів УТЕІ ДТЕУ освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Ресторанні технології».

Програму підготовлено відповідно до освітньо-професійних програм підготовки бакалаврів УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Барна справа» є формування у студентів знань та вмінь при організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів.

Завданням вивчення дисципліни «Барна справа» є: надати майбутнім фахівцям знання з організації барної справи, ознайомити з загальними правилами організації робочого місця бармена; розглянути організацію процесу приготування змішаних напоїв та їх подачу; вивчити й освоїти правила організації обслуговування споживачів у барах різних видів.

Предметом вивчення дисципліни є навчальної дисципліни є заклад ресторанного господарства, а саме – бар.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Передумовами вивчення навчальної дисципліни «Барна справа» є опанування таких навчальних дисциплін (НД) освітньої програми (ОП):

- Організація ресторанного господарства
- Гігієна та санітарія
- Устаткування закладів ресторанного господарства

Студент повинен –

знати: особливості організації і функціонування різних видів барів, їх матеріально-технічне забезпечення; організацію роботи та робочого місця бармена; стилі роботи бармена та їх використання в барах певної спеціалізації; класифікацію змішаних напоїв та характеристику основних їх груп; методи приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення;

вміти: організовувати роботу барів різних видів; організовувати робоче місце бармена; здійснювати добір необхідного обладнання, посуду, інвентарю для приготування змішаних напоїв; організовувати процес обслуговування споживачів з урахування правил і норм міжнародного сервісу, сучасних технологій, методів та форм; надавати послуги з урахуванням запитів різних категорій споживачів.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Барна справа», як вибіркова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідною освітньо-професійною програмою:

«Ресторанні технології» (ОС бакалавр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
К 01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.	1-14
К 02	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	1-14
К 03	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.	1-14
К 04	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.	3, 8, 10-12
К 06	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.	3-14
К 07	Здатність працювати у команді.	3-14
К 09	Навички здійснення безпечної діяльності.	3-14
<i>Спеціальні компетентності за освітньою програмою</i>		
К 18	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	3-14
К 20	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.	3-14
К 21	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.	3-14
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
ПР 01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	1-14

ПР 02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	1-14
ПР 10	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.	3-14
ПР 16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	3-14
ПР 19	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	1-14

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Історія виникнення і розвиток барів. Класифікація барів.

Історія виникнення і розвиток барів. Поняття бару. Принципи їх функціонування. Особливості розміщення барів при ресторанах, при готелях та при адміністративно-культурних центрах.

Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг; за призначенням; за асортиментом напоїв та виробів. Психологічні аспекти роботи барів. Правове забезпечення діяльності барів.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4, 6, 7.

Додатковий: 8, 9, 10.

Тема 2. Характеристика різних типів барів.

Головна мета роботи барів. Характеристика та особливості роботи барів різних типів та їх відмінності. Види безалкогольних барів та виробничо-лікувальна характеристика вітамінного бару. Відмінності коктейль барів від коктейль – холів. Торговельно-виробнича діяльність гриль-барів та супових барів. Організація роботи винного бару та особливості роботи коктейль-бару. Асортимент продукції (меню) який повинен відповідати кожному окремо взятому типу бару. Сервіровка столу відповідно до типу бару.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4, 6, 7.

Додатковий: 8, 9, 10.

Тема 3. Організація постачання в барах.

Рациональна організація постачання барів сировиною, напівфабрикатами та матеріально-технічними засобами. Вимоги до постачання та основні джерела постачання. Основні критерії до постачальників. Вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів. Основні джерела постачання. Складання договорів про поставку товару. Форми доставок товару.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4, 6, 7.

Додатковий: 8, 9, 10.

Тема 4. Склад і характеристика приміщень.

Структура приміщень бару. Склад та площі приміщень. Склад та характеристика торгових приміщень бару. Нормативи площі на одне місце у барах. Розподіл місць у залах залежно від класу барів. Характеристика виробничих приміщень їх склад. Структура складських приміщень бару залежно від його направленості. Адміністративно-побутові приміщення.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4, 6, 7.

Додатковий: 8, 9, 10.

Тема 5. Обладнання барів, призначення, характеристика.

Обладнання бару, призначення та його характеристика. Залежність оснащення обладнанням бару від визначення завдань, контингенту споживачів, пропускної спроможності бару, кількості одночасно працюючих барменів за барною стійкою та призначення бару. Раціональне розміщення обладнання на робочому місці бармена. Норми оснащення обладнанням барів різних типів.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4, 6, 7.

Додатковий: 8, 9, 10.

Тема 6. Характеристика посуду та інвентарю.

Барний інвентар та інструмент. Їх призначення та раціональне розміщення на робочому місці бармена. Барний посуд. Відмінність барного посуду від інших видів. Характеристика скляного барного посуду та його відповідність до кожного окремо взятого напою. Раціональне розміщення барного посуду на робочому місці бармена.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4, 6, 7.

Додатковий: 8, 9, 10.

Тема 7. Принципи розташування обладнання, інвентарю та барного посуду.

Обладнання бару, призначення та його характеристика. Залежність оснащення обладнанням бару від визначення завдань, контингенту споживачів, пропускної спроможності бару, кількості одночасно працюючих барменів за барною стійкою та призначення бару. Раціональне розміщення обладнання на робочому місці бармена. Норми оснащення обладнанням барів різних типів. Барний інвентар та інструмент. Їх призначення та раціональне розміщення на робочому місці бармена. Барний посуд. Відмінність барного посуду від інших видів. Характеристика скляного барного посуду та його відповідність до кожного окремо взятого напою. Раціональне розміщення барного посуду на робочому місці бармена.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4, 6, 7.

Додатковий: 8, 9, 10.

Тема 8. Роль бармена в процесі обслуговування споживачів.

Основні категорії працівників у барі. Кваліфікаційні вимоги до професії бармен. Обов'язки бармена. Психофізіологічні, санітарні вимоги до бармена. Вимоги до особистості бармена. Манери та правила етикету якими повинні володіти працівники бару.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.

Додатковий: 8, 9, 10.

Тема 9. Техніка роботи бармена.

Роль бармена у процесі обслуговування. Стиль роботи бармена – класичний, флейрінг, спідміксінг. Музичний супровід в барі. Алгоритм виконання замовлень в барі. Етапи та техніка виконання численних замовлень. Способи продажу напоїв та найбільш розповсюджені методи продажу напоїв у барах. Заключний етап обслуговування в барі.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.

Додатковий: 8, 9, 10.

Тема 10. Організація обслуговування споживачів.

Підготовка до обслуговування споживачів. Вибір методу обслуговування у барі залежно від потреб відвідувачів. Характеристика методу «зроби сам». Особливості «тематичного» обслуговування, презентацій та дегустацій. Застосування форм обслуговування залежно від типу бара. Особливості обслуговування в банкетних барах. Роль бармена у процесі обслуговування.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4, 6, 7.

Додатковий: 8, 9, 10.

Тема 11. Порядок і форми розрахунку у барах.

Порядок і форми розрахунку зі споживачами. Способи підвищення доходності бару. Заключний етап обслуговування в барі. Порядок і форми розрахунку в барі.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4, 6, 7.

Додатковий: 8, 9, 10.

Тема 12. Процес виконання замовлень.

Обов'язки бармена. Техніка виконання численних замовлень. Вимоги до особистості бармена. Послідовність приготування напоїв. Обслуговування великої кількості замовлень. Способи продажу напоїв. Порядок підготовки до обслуговування.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4, 6, 7.

Додатковий: 8, 9, 10.

Тема 13. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв.

Характеристика основних типів коктейлів. Безалкогольні і слабоалкогольні коктейлі. Класифікація змішаних напоїв за вмістом алкоголю, за способом приготування, за об'ємом порції, за призначенням, за технологією приготування та за температурою подавання. Характеристика газованих безалкогольних напоїв. Міжнародна пивна термінологія і різновиди пива. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація. Лікєро-горілочні базові алкогольні напої для барної продукції.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4, 6, 7.

Додатковий: 8, 9, 10.

Тема 14. Приготування та подавання основних видів напоїв.

Характеристика алкогольних напоїв. Характеристика безалкогольних напоїв. Характеристика холодних напоїв. Характеристика гарячих напоїв. Основні види кавових напоїв. Основні типи обсмажування кави. Характеристика змішаних напоїв, для приготування яких використовують лід. Безалкогольні компоненти для виробництва напоїв. Основні види коктейлів, які використовують як аперитиви. Основні види післяобідніх коктейлів. Основні види вечірніх коктейлів. Основні види емульгаторних коктейлів. Класифікація групових змішаних напоїв. Основні компоненти пуншу. Різновиди гарячих пуншів. Основні складові крішонів. Моктейль. Основні варіанти моктейлів. Напої з плодів, ягід, овочів і соків. Лимонад і оранджад.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4, 6, 7.

Додатковий: 8, 9, 10.

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2017. 280 с.
2. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. К., 2023. 168 с.
3. Кожедубова Л. П. Барна справа: навч. посіб. К.: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206 с.
4. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ, 2018. 215 с.
5. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В. Організація роботи бармена: навч. посіб. Харків, 2002. 214 с.

6. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. К., 2023. 124 с.
7. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю. Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 340 с.

Додатковий

8. Машир Н., Пасюк А. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. К.: Кондор. 2016. 392 с.
9. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Ліра-К, 2016. 388 с.
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге, перероб. і доп. / За заг. ред. проф. Н. О. П'ятницької. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 557с.