



**Силабус навчальної дисципліни**  
**«Організація обслуговування напоями»**

Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	2 курс 3 семестр або 2 курс 4 семестр, або 3 курс 5 семестр, або 3 курс 6 семестр, або 4 курс 7 семестр, або 4 курс 8 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Лабораторні – 0 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307, 333 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a>
Викладач (-і)	Черевична Наталія Іванівна, к.т.н., доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	<a href="mailto:cherevichna@gmail.com">cherevichna@gmail.com</a> +380637363488
Дні навчальних занять	Лекція: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
Консультації	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
Мета навчальної дисципліни: є формування у здобувачів системного мислення й комплексу знань та навичок стосовно організації роботи та обслуговування споживачів у барах, побудови концепції закладу, організації роботи бармена; культури споживання алкогольних напоїв.	
<b>Структурно-логічна схема вивчення дисципліни:</b>	
<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
-	-
-	-
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
Змістовий модуль 1. Матеріально-технічне забезпечення барів.	
Тема 1. Особливості організації роботи і функціонування барів. Концепція бару.	
Тема 2. Обладнання барів.	
Тема 3. Барний посуд: асортимент, призначення, тренди.	
Тема 4. Вимоги до персоналу бару.	
Тема 5. Торговельно-виробнича діяльність винного, десертного і коктейль-бару.	
Тема 6. Торговельно-виробнича діяльність пивних і гриль-барів.	
Змістовий модуль 2. Основи барної справи. Напої в барах, їх призначення і класифікація.	
Тема 6. Класифікація напоїв, їх характеристика. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв.	
Тема 7. Міцні алкогольні напої на основі пшениці та ячменю. Віскі. Горілка.	
Тема 8. Міцні алкогольні напої на основі винограду. Коньяк. Арманьяк. Бренді та інші національні напої.	
Тема 9. Характеристика та класифікація вин.	
Тема 10. Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.	
Тема 11. Організація роботи бармена: імідж, особливості, заборони.	



**Тема 12. Обслуговування гостей напоями та культура споживання алкогольних напоїв.**

**Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни**

*Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM*

**Форми та методи оцінювання**

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє студенту скласти іспит – 35 балів).

Підсумковий контроль результатів навчання у студентів здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів). Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімум можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35 та мінімум можлива кількість балів, набраних на екзамені – 25.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.

***Більш детальна інформація щодо оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.***

**Політики навчальної дисципліни**

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.***