



Силабус навчальної дисципліни «Барна справа»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	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. Самостійна робота – 102 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Черевична Наталія Іванівна, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, к.т.н., доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	cherevichna@gmail.com +380637363488
Дні навчальних занять	Лекції: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС.
Мета – 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.	
Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни	
Пререквізити	Постреквізити
	Переддипломна практика
Зміст навчальної дисципліни	
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. Класифікація та торговельно-виробнича діяльність барів: винного, пивного, десертного, коктейльного.	
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 занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі екзамену (іспиту).

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої екзамен – 60 та мінімально можлива кількість балів – 35.

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

Максимально можлива кількість балів під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

Більш детальна інформація щодо системи 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.