СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«БАРНА СПРАВА, МИСТЕЦТВО БАРИСТИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»

Компонент освітньої програми – ***обов'язкова*** (4 *кредити*)

Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	доц. Заячук Оксана Григорівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/zaiachuk-oksana-hryhorivna/
Контактний тел.	+380502388066
E-mail:	o.zayachuk@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=6955
Консультації	за графіком консультацій викладачів на сайті: https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета вивчення 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 барів та обслуговування в них споживачів, а також формування теоретичних знань з основ зберігання та споживання алкогольних та безалкогольних напоїв, принципів і методів роботи сомельє та баристи.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ І ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРІВ	
Тема 1	Класифікація та характеристика різних типів барів. Організація праці обслуговуючого персоналу
Тема 2	Класифікація напоїв та їх характеристика. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв
Тема 3	Особливості приготування змішаних напоїв
МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ БАРИСТИ ТА СОМЕЛЬЄ	
Тема 4	Організація роботи баристи. Види кави та кавових напоїв.
Тема 5	Організація роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.
Тема 6	Винна карта, особливості формування та основні вимоги. Класифікація

	вин.
Тема 7	Правила та культура споживання вина.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),

✓ практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів),

✓ електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet),

✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Методи оцінювання та демонстрування результатів:

– усний (доповіді здобувачів вищої освіти під час практичного/семінарського заняття, захист презентації);

– тестовий (до змістових модулів 1, 2 та підсумковий), що здійснюється на платформі MOODLE.

Форма контролю: іспит (тестування).

Поточний контроль здійснюється під час практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (презентацій чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені в системі дистанційного навчання MOODLE, куди студенти завантажують виконані роботи чи презентації, і де здійснюється тестовий контроль, та оголошуються під час усних доповідей безпосередньо на занятті (і виставляються в MOODLE). Матеріал, винесений на самостійне опрацювання, включений до тестів модульного і підсумкового контролю.

Тестові завдання різних форм розроблені до змістових модулів і покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Загалом весь матеріал поділений на два змістових модулі, які передбачають поступове накопичення балів упродовж семестру: ЗМ1 і ЗМ2 передбачає накопичення по 30 балів (по 15 балів – виконання практичних робіт (презентацій) і тестовий контроль), підсумковий модуль – 40 балів, що в сумі складає 100 балів за семестр.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни.

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою

якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали).

Критерії оцінювання за основними видами робіт – завантажити >>>

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

– «*Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni dokumenty/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Положення про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia pro-vyiavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenymy-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yuriia-fedkovycha/

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

- *допускається за умови* дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);
- *не допускається* використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;
- *додаткові обмеження чи вимоги* щодо використання ШІ *можуть визначатися* викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. The Court of Master Sommeliers. Електронний ресурс: https://www.mastersommeliers.org
2. The Court of Master Sommeliers. Електронний ресурс: https://www.courtofmastersommeliers.org
3. Асоціація сомельє України / Association sommelier of Ukraine у Facebook. Електронний ресурс: https://www.facebook.com/asusomms/
4. Всеукраїнська Асоціація Барменів (AUBA). Електронний ресурс: http://auba.com.ua/auba-2/

5. Cafes, restaurants & bars. Електронний ресурс: https://www.southbankcentre.co.uk/visit/cafes-restaurants-bars
6. Національний Комітет SCAE в Україні. Електронний ресурс: http://scae.org.ua/about
7. Офіційна сторінка Українського Відділення SCA. Електронний ресурс: https://www.facebook.com/SCAUkraine/

Детальна інформація щодо вивчення курсу
«Барна справа, мистецтво баристи та сомельє»
висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни
https://media.chnu.edu.ua/media/0ruaiiaf/barna_sprava.pdf