

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції  
та готельно-ресторанної справи

КОМПЛЕКС НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

з дисципліни

**Барна справа**

|                     |                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------|
| рівень вищої освіти | <b>перший (бакалаврський)</b>                             |
| галузь знань        | <b>24 «Сфера обслуговування»</b>                          |
| спеціальність       | <b>241 «Готельно-ресторанна справа»</b><br>(шифр і назва) |
| освітня програма    | <b>«Готельно-ресторанна справа»</b><br>(шифр і назва)     |
| вид дисципліни      | <b>за вибором</b>                                         |

факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

**Укладач – к.т.н., доцент Чуйко А.М.**

2021 / 2022 навчальний рік

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції  
та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної роботи  
Антон ПАНТЕЛЕЙМОНОВ



2021 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

**Барна справа**

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти

**перший (бакалаврський)**

галузь знань

**24 «Сфера обслуговування»**

спеціальність

**241 «Готельно-ресторанна справа»**

(шифр і назва)

освітня програма

**«Готельно-ресторанна справа»**

(шифр і назва)

вид дисципліни

**за вибором**

факультет

міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2021 / 2022 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“27” серпня 2021 року, протокол № 1.

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Чуйко А.М., к.т.н., доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від “26” серпня 2021 року № 1.

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

  
(підпис)

Наталя ДАНЬКО

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня

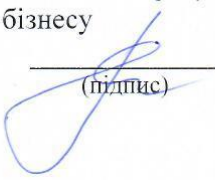
  
(підпис)

Яна БІЛЕЦЬКА

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол від “27” серпня 2021 року № 1.

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

  
(підпис)

Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА

## ВСТУП

Програма навчальної дисципліни “Барна справа” складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

### 1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни є формування системи теоретичних знань із технології та характеристики напоїв, що реалізуються у закладах ресторанного господарства, а також набуття практичних навичок приготування змішаних напоїв та коктейлів, їх оформлення та подачі.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни “Барна справа” є:

**- формування наступних загальних компетентностей**

ЗК 4. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.

ЗК 11. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

ЗК 13. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

**- формування наступних фахових компетентностей**

ФК 1. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 5. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).

ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

1.3. Кількість кредитів – 3.

1.4. Загальна кількість годин – 90.

| 1.5. Характеристика навчальної дисципліни |                                     |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|
| Вибіркова                                 |                                     |
| Денна форма навчання                      | Заочна (дистанційна) форма навчання |
| Рік підготовки                            |                                     |
| 3-й                                       | 3-й                                 |

| Семестр                        |         |
|--------------------------------|---------|
| 6-й                            | 6-й     |
| Лекції                         |         |
| 30 год.                        | 10 год. |
| Практичні, семінарські заняття |         |
| 30 год.                        | - год.  |
| Лабораторні заняття            |         |
| - год.                         | - год.  |
| Самостійна робота              |         |
| 30 год.                        | 80 год. |
| У т.ч. Індивідуальне завдання  |         |
| -                              | -       |

### 1.6. Заплановані результати навчання

#### Програмні результати навчання:

ПРН7 Показати здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

ПРН8 Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами.

ПРН9 Демонструвати здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя

ПРН11 Демонструвати вміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.

ПРН12 Демонструвати вміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організовувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгового обладнання.

ПРН20 Показати вміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію

ПРН22 Показати вміння розробляти нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію

ПРН23 Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах.

## 2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### *Розділ 1. Бари. Посуд та інвентар*

#### **Тема 1. Загальні відомості про бари**

Типи барів, їх класифікація та характеристика. Вимоги до оформлення торгових приміщень барів. Основні категорії робітників барів. Вимоги до персоналу барів. Поняття про змішані напої та коктейлі.

## **Тема 2. Посуд та інвентар бара**

Барний посуд. Його характеристика та призначення. Барний інвентар та аксесуари. Їх характеристика та призначення. Міжнародні одиниці вимірювання рідини.

## ***Розділ 2. Компоненти, що використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів***

### **Тема 3. Міцні напої**

Характеристика міцних напоїв – водки, гірких настоянок, коньяків, бальзамів, джина, віскі, рому, текіли та інших. Найбільш відомі марки, коротка технологія виготовлення, особливості споживання, використання та подачі.

### **Тема 4. Лікери та вина**

Характеристика лікерів. Способи їх виготовлення. Особливості використання різних видів лікерів для приготування змішаних напоїв та коктейлів. Найбільш популярні лікери.

Вина. Їх класифікація за різними ознаками. Виноградні вина основних країн-виробників вина. Їх категорії, регіони виноробства. Ігристі вина. Ароматизовані вина.

### **Тема 5. Пиво та безалкогольні напої**

Характеристика пива. Особливості виготовлення. Найбільш популярні види та марки пива. Використання пива для приготування змішаних напоїв та коктейлів.

Мінеральна, мінералізована та питна вода. Прохолоджуючі напої. Соки. Особливості використання безалкогольних напоїв для приготування змішаних напоїв та коктейлів.

## ***Розділ 3. Приготування змішаних напоїв та коктейлів.***

### **Тема 6. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів**

Характеристика і класифікація змішаних напоїв та коктейлів. Методи приготування змішаних напоїв і коктейлів. Особливості оформлення і подачі змішаних напоїв та коктейлів. Основи побудови змішаних напоїв та коктейлів. Роль різних компонентів у формуванні органолептичних показників напоїв.

### **Тема 7. Приготування безалкогольних змішаних напоїв**

Характеристика і класифікація за різними ознаками безалкогольних змішаних напоїв. Рецептури та технологія приготування різних видів безалкогольних змішаних напоїв.

### **Тема 8. Приготування алкогольних змішаних напоїв**

Рецептури, технологія приготування та особливості подачі різних видів алкогольних змішаних напоїв. Довгі, середні та короткі змішані напої.

### **Тема 9. Особливості приготування різних груп коктейлів**

Коктейлі-аперитиви та коктейлі-дигестиви. Рецептури, технологія приготування та особливості подачі різних видів коктейлів. Коктейлі-аперитиви на основі міцних напоїв, ароматизованих вин. Коктейлі груп сауер, фрозен, смеш. Коктейлі з вершками та морозивом. Шаруваті коктейлі. Коктейлі з шампанським, лікером «Самбука» та з абсентом. Коктейлі груп ойстер, кордіал. Коктейлі фраппе і міст.

## **Тема 10. Приготування гарячих змішаних напоїв. Холодні змішані напої і коктейлі на основі кави**

Рецептури, технологія приготування та особливості подачі гарячих змішаних напоїв. Гроги і тодді. Гарячі змішані напої на основі чаю. Гарячі і холодні змішані напої на основі кави. Способи приготування кави.

## **Тема 11. Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів**

Рецептури, технологія приготування та особливості подачі напоїв для компанії. Пунши, глінтвейни, крішони, сангрія, збитень, медові змішані напої. Особливості приготування та подачі екзотичних та ексклюзивних коктейлів. Історія походження та рецептури найбільш відомих коктейлів.

### ***Розділ 4. Робота бара***

## **Тема 12. Підготовка бару до обслуговування. Робота бармена**

Карти вин і коктейлів бару. Правила складання і оформлення. Методи і форми обслуговування споживачів в барах різних типів. Стили роботи бармена.

### 3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| Назви модулів і тем                                                                            | Кількість годин |              |    |     |     |    |              |              |   |     |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|----|-----|-----|----|--------------|--------------|---|-----|----|
|                                                                                                | Денна форма     |              |    |     |     |    | Заочна форма |              |   |     |    |
|                                                                                                | Усього          | у тому числі |    |     |     |    | Усього       | у тому числі |   |     |    |
|                                                                                                |                 | л            | п  | лаб | інд | ср |              | л            | п | інд | ср |
| Розділ 1. Бари. Посуд та інвентар                                                              |                 |              |    |     |     |    |              |              |   |     |    |
| Тема 1. Загальні відомості про бари                                                            | 8               | 2            | 4  |     |     | 2  | 3            | 1            | - | -   | 2  |
| Тема 2. Посуд та інвентар бара                                                                 | 8               | 2            | 4  |     |     | 2  | 3            | 1            | - | -   | 2  |
| Разом за розділом 1                                                                            | 16              | 4            | 8  |     |     | 4  | 6            | 2            | - | -   | 4  |
| Розділ 2. Компоненти, що використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів        |                 |              |    |     |     |    |              |              |   |     |    |
| Тема 3. Міцні напої                                                                            | 10              | 4            | 2  |     |     | 4  | 9            | 1            | - | -   | 8  |
| Тема 4. Лікери та вина                                                                         | 10              | 4            | 2  |     |     | 4  | 8            |              | - | -   | 8  |
| Тема 5. Пиво та безалкогольні напої                                                            | 8               | 2            | 2  |     |     | 4  | 9            | 1            | - | -   | 8  |
| Разом за розділом 2                                                                            | 28              | 10           | 6  |     |     | 12 | 26           | 2            | - | -   | 24 |
| Розділ 3. Приготування змішаних напоїв та коктейлів                                            |                 |              |    |     |     |    |              |              |   |     |    |
| Тема 6. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів                         | 8               | 4            | 2  |     |     | 2  | 9            | 1            | - | -   | 8  |
| Тема 7. Приготування безалкогольних змішаних напоїв                                            | 6               | 2            | 2  |     |     | 2  | 9            | 1            | - | -   | 8  |
| Тема 8. Приготування алко-гольних змішаних напоїв                                              | 6               | 2            | 2  |     |     | 2  | 9            | 1            | - | -   | 8  |
| Тема 9. Особливості приго-тування різних груп коктейлів                                        | 6               | 2            | 2  |     |     | 2  | 9            | 1            | - | -   | 8  |
| Тема 10. Приготування гарячих змішаних напоїв. Холодні змішані напої і коктейлі на основі кави | 6               | 2            | 2  |     |     | 2  | 9            | 1            | - | -   | 8  |
| Тема 11. Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів                | 6               | 2            | 2  |     |     | 2  | 9            | 1            | - | -   | 8  |
| Разом за розділом 3                                                                            | 38              | 14           | 12 |     |     | 12 | 54           | 6            | - | -   | 48 |
| Розділ 4. Робота бара                                                                          |                 |              |    |     |     |    |              |              |   |     |    |
| Тема 12. Підготовка бару до обслуговування. Робота бармена                                     | 8               | 2            | 4  |     |     | 2  | 4            | -            | - | -   | 4  |
| Разом за розділом 4                                                                            | 8               | 2            | 4  |     |     | 2  | 4            | -            | - | -   | 4  |
| Усього годин                                                                                   | 90              | 30           | 30 |     |     | 30 | 90           | 10           | - | -   | 80 |

#### 4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

| № з/п | Назва теми                                                                                            | Кількість годин |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1.    | Загальні відомості про бари                                                                           | 4               |
| 2.    | Посуд та інвентар бара                                                                                | 4               |
| 3.    | Вивчення особливостей барів різних типів. Міцні напої.                                                | 2               |
| 4.    | Лікери та віна                                                                                        | 2               |
| 5.    | Пиво та безалкогольні напої                                                                           | 2               |
| 6.    | Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів                                        | 2               |
| 7.    | Вивчення і складання рецептур безалкогольних змішаних напоїв                                          | 2               |
| 8.    | Вивчення і складання рецептур алкогольних змішаних напоїв                                             | 2               |
| 9.    | Особливості приготування різних груп коктейлів                                                        | 2               |
| 10.   | Особливості приготування гарячих змішаних напоїв, холодних змішаних напоїв і коктейлів на основі кави | 2               |
| 11.   | Особливості приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів                    | 2               |
| 12.   | Особливості підготовки бару до обслуговування. Робота бармена                                         | 4               |
|       | <b>Разом</b>                                                                                          | <b>30</b>       |

#### 5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

| № з/п | Види, зміст самостійної роботи                                                                                                                                                                                                                           | Кількість годин |              |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
|       |                                                                                                                                                                                                                                                          | Денна форма     | Заочна форма |
| 1     | Вивчення загальних відомостей про бари.<br>Підготуватися до практичного заняття № 1. Розглянути розгорнутий асортимент напоїв для кожного типу бару.                                                                                                     | 2               | 2            |
| 2     | Вивчення призначення посуду та інвентарю бара.<br>Підготуватися до практичного заняття № 2. Підібрати посуд та інвентар для кожного типу бару в залежності від асортименту напоїв, що реалізуються.                                                      | 2               | 2            |
| 3     | Аналіз видів міцних напоїв, що використовуються для виготовлення коктейлів.<br>Лекційний матеріал доповнити розгорнутою інформацією про різні види міцних напоїв (історія напою, асортимент, особливості застосування під час виготовлення коктейлів).   | 4               | 8            |
| 4     | Аналіз видів лікерів та вин, що використовуються для виготовлення коктейлів.<br>Лекційний матеріал доповнити розгорнутою інформацією про різні види лікерів та вин (історія напою, асортимент, особливості застосування під час виготовлення коктейлів). | 4               | 8            |
| 5     | Аналіз видів пива та безалкогольних напоїв, що використовуються для виготовлення коктейлів.                                                                                                                                                              | 4               | 8            |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                          |           |           |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|    | Лекційний матеріал доповнити розгорнутою інформацією про різні види пива та безалкогольних напоїв (історія напою, асортимент, особливості застосування під час виготовлення коктейлів).                                                                  |           |           |
| 6  | Вивчення класифікації і методів приготування змішаних напоїв і коктейлів.<br>До кожної групи з класифікації змішаних напоїв підібрати по 3 приклади напоїв, описати методи їх приготування.                                                              | 2         | 8         |
| 7  | Приготування безалкогольних змішаних напоїв.<br>Вивчити схеми приготування безалкогольних змішаних напоїв. Підібрати по 3 приклади напоїв для кожної схеми.                                                                                              | 2         | 8         |
| 8  | Приготування алкогольних змішаних напоїв.<br>Вивчити схеми приготування алкогольних змішаних напоїв. Підібрати по 3 приклади напоїв для кожної схеми.                                                                                                    | 2         | 8         |
| 9  | Вивчення особливостей приготування різних груп коктейлів.<br>Вивчити схеми приготування різних груп коктейлів.<br>Підібрати по 3 приклади напоїв для кожної схеми.                                                                                       | 2         | 8         |
| 10 | Вивчення особливостей приготування гарячих змішаних напоїв, холодних змішаних напоїв і коктейлів на основі кави.<br>Доповнити лекційний матеріал відомостями про асортимент гарячих змішаних напоїв, холодних змішаних напоїв і коктейлів на основі кави | 2         | 8         |
| 11 | Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів. Доповнити лекційний матеріал відомостями про асортимент напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів.                                                               | 2         | 8         |
| 12 | Вивчення особливостей підготовки бару до обслуговування, роботи бармена.<br>Доповнити лекційний матеріал описанням стилів роботи бармена.                                                                                                                | 2         | 4         |
|    | <b>Разом</b>                                                                                                                                                                                                                                             | <b>30</b> | <b>80</b> |

## 6. ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАВДАННЯ

Виконання індивідуального завдання навчальним планом не передбачено.

## 7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

**Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за  
освітньою компонентною «Барна справа»**

| Шифр ПРН<br>(від-<br>повідно до<br>ОНП) | Результати нав-<br>чання (відповідно до ОПП)                                                                                                                                                                                                                                          | Методи навчання                                                                                            | Засоби<br>діагностики<br>/форми<br>оцінювання                                                 |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПРН7</b>                             | <i>Показати здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</i>                                                                                                                                                           | Лекція, підготовка презентацій за заданою проблематикою,                                                   | Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота                           |
| <b>ПРН8</b>                             | <i>Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами.</i>                                                                                  | Лекція, критичний аналіз джерел інформації інтерпретація, підготовка презентацій за заданою проблематикою, | Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота                           |
| <b>ПРН11</b>                            | <i>Демонструвати уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.</i>                                                                              | вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання                                    | Оцінювання рішень ситуаційних задач, усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота |
| <b>ПРН12</b>                            | <i>Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організовувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.</i> | Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання                         | Оцінювання рішень аналітичних задач, усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота |
| <b>ПРН22</b>                            | <i>Показати уміння розробляти нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію</i>                                                                                                                                                                             | Лекція, критичний аналіз джерел інформації інтерпретація, підготовка презентацій за заданою проблематикою, | Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота                           |

|              |                                                                                                                                                                     |                                                                                    |                                                                                               |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПРН23</b> | <i>Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах.</i> | Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання | Оцінювання рішень аналітичних задач, усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

## 8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

**Поточний контроль** і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів.

### Критерії оцінювання знань студентів на практичних заняттях

| Вид завдання, що оцінюється                                      | Система оцінювання знань, бали |         | Критерії оцінки                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь) | від 1.0 до 5.0                 | 5.0     | виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання |
|                                                                  |                                | 3.0-4.0 | виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок                                                                    |
|                                                                  |                                | 1.0-2.0 | виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення                                                |

**Підсумковий контроль** – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється у формі заліку. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу.

*Підсумковий контроль 40 балів, в т. ч:*

2 теоретичних питання – 30 б (2x15):

13-15 балів отримують студенти, які повно та ґрунтовно розкрили теоретичне питання, використавши при цьому не лише обов'язкову, а й додаткову літературу;

10-12 балів отримують студенти, які в цілому розкрили теоретичне питання, однак не повно і допустили деякі неточності. При цьому не використали обов'язкову літературу;

7-9 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, але розкрили його не повністю, допустивши деякі незначні помилки;

5-6 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, розкривши його частково і допустивши окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питання;

3-4 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми;

0-2 балів отримують студенти, які частково та поверхово розкрили лише окремі положення питання і допустили при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питання.

Визначення понять з дисципліни (відкриті тести) – 10 б (2х5):

4-5 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення;

2-3 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення;

0-1 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

## 9. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

| Поточний контроль та самостійна робота |    |          |    |    |          |    |    |    |     |     |          | Разом | Залік | Сума |
|----------------------------------------|----|----------|----|----|----------|----|----|----|-----|-----|----------|-------|-------|------|
| Розділ 1                               |    | Розділ 2 |    |    | Розділ 3 |    |    |    |     |     | Розділ 4 |       |       |      |
| T1                                     | T2 | T3       | T4 | T5 | T6       | T7 | T8 | T9 | T10 | T11 | T12      |       |       |      |
| 5                                      | 5  | 5        | 5  | 5  | 5        | 5  | 5  | 5  | 5   | 5   | 5        | 60    | 40    | 100  |

T1, T2 ... T12 – теми розділів.

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

| Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру | Оцінка                                |                                  |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
|                                                                | За чотирьохрівневою шкалою оцінювання | За дворівневою шкалою оцінювання |
| 90 – 100                                                       | відмінно                              | зараховано                       |
| 70-89                                                          | добре                                 |                                  |
| 50-69                                                          | задовільно                            |                                  |
| 1-49                                                           | незадовільно                          | не зараховано                    |

## 10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник / В.В. Архіпов, Э.І. Іваннікова, Т.В. Іваннікова. – К.: Фірма «ІНКООС», 2017. – 360 с.
2. Ростовський В. С., Барна справа: Підручник / В. С. Ростовський С. М. Шамян: 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
3. Технологія безалкогольних напоїв: підручник / В.Л. Прибильський, З.М. Романова, В.М. Сидор [та ін.]. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.

## ДОПОМІЖНА ЛІТЕРАТУРА

1. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Т.К. Литвиненко.- К.: КНТЕУ, 2018. - 215 с.
2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с.
3. Притульська Н.В. Продовольчі товари (лабораторний практикум): Навч. Посібник. Київ: КНТЕУ, 2007. – 505 с.
4. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. – 308 с.
5. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб. пособие для студентов вузов / Т.Л. Тимохина. - М. : Форум-Инфра-М, 2009. - 352 с.

## 11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Архіпов В.В. – режим доступу: <http://avtorim.kiev.ua/>
2. Барна справа: як відкрити фреш-бар. Бізнес-план фреш-бару: обладнання та необхідні документи. – режим доступу: <http://olympica.com.ua/>
3. Журнал «Рестораторь». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>
4. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>

## 12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ (В ТОМУ ЧИСЛІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ КАРАНТИННИХ ОБМЕЖЕНЬ ЧЕРЕЗ ПАНДЕМІЮ)

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

- дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;
- дистанційно на платформі Zoom проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;
- аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.

## **НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ**

### **РОЗШИРЕНИЙ ПЛАН ЛЕКЦІЙ ТА СЕМІНАРІВ**

#### **РОЗДІЛ 1. БАРИ. ПОСУД ТА ІНВЕНТАР**

##### **ТЕМА 1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО БАРИ**

Типи барів, їх класифікація та характеристика. Вимоги до оформлення торгових приміщень барів. Основні категорії робітників барів. Вимоги до персоналу барів. Поняття про змішані напої та коктейлі.

##### **ТЕМА 2. ПОСУД ТА ІНВЕНТАР БАРА**

Барний посуд. Його характеристика та призначення. Барний інвентар та аксесуари. Їх характеристика та призначення. Міжнародні одиниці вимірювання рідини.

#### **РОЗДІЛ 2. КОМПОНЕНТИ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ ТА КОКТЕЙЛІВ**

##### **ТЕМА 3. МІЦНІ НАПОЇ**

Характеристика міцних напоїв – водки, гірких настоянок, коньяків, бальзамів, джина, віскі, рому, текіли та інших. Найбільш відомі марки, коротка технологія виготовлення, особливості споживання, використання та подачі.

##### **ТЕМА 4. ЛІКЕРИ ТА ВИНА**

Характеристика лікерів. Способи їх виготовлення. Особливості використання різних видів лікерів для приготування змішаних напоїв та коктейлів. Найбільш популярні лікери.

Вина. Їх класифікація за різними ознаками. Виноградні вина основних країн-виробників вина. Їх категорії, регіони виноробства. Ігристі вина. Ароматизовані вина.

##### **ТЕМА 5. ПИВО ТА БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ**

Характеристика пива. Особливості виготовлення. Найбільш популярні види та марки пива. Використання пива для приготування змішаних напоїв та коктейлів.

Мінеральна, мінералізована та питна вода. Прохолоджуючі напої. Соки. Особливості використання безалкогольних напоїв для приготування змішаних напоїв та коктейлів.

## **РОЗДІЛ 3. ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ ТА КОКТЕЙЛІВ**

### **ТЕМА 6. КЛАСИФІКАЦІЯ І МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ І КОКТЕЙЛІВ**

Характеристика і класифікація змішаних напоїв та коктейлів. Методи приготування змішаних напоїв і коктейлів. Особливості оформлення і подачі змішаних напоїв та коктейлів. Основи побудови змішаних напоїв та коктейлів. Роль різних компонентів у формуванні органолептичних показників напоїв.

### **ТЕМА 7. ПРИГОТУВАННЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ**

Характеристика і класифікація за різними ознаками безалкогольних змішаних напоїв. Рецептури та технологія приготування різних видів безалкогольних змішаних напоїв.

### **ТЕМА 8. ПРИГОТУВАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ**

Рецептури, технологія приготування та особливості подачі різних видів алкогольних змішаних напоїв. Довгі, середні та короткі змішані напої.

### **ТЕМА 9. ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ РІЗНИХ ГРУП КОКТЕЙЛІВ**

Коктейлі-аперитиви та коктейлі-дигестиви. Рецептури, технологія приготування та особливості подачі різних видів коктейлів. Коктейлі-аперитиви на основі міцних напоїв, ароматизованих вин. Коктейлі груп сауер, фрозен, смеш. Коктейлі з вершками та морозивом. Шаруваті коктейлі. Коктейлі з шампанським, лікером «Самбука» та з абсентом. Коктейлі груп ойстер, кордіал. Коктейлі фраппе і міст.

### **ТЕМА 10. ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ. ХОЛОДНІ ЗМІШАНІ НАПОЇ І КОКТЕЙЛІ НА ОСНОВИ КАВИ**

Рецептури, технологія приготування та особливості подачі гарячих змішаних напоїв. Гроги і тодді. Гарячі змішані напої на основі чаю. Гарячі і холодні змішані напої на основі кави. Способи приготування кави.

### **ТЕМА 11. ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ ДЛЯ КОМПАНІЇ, ЕКСКЛЮЗИВНИХ ТА ЕКЗОТИЧНИХ КОКТЕЙЛІВ**

Рецептури, технологія приготування та особливості подачі напоїв для компанії. Пунши, глінтвейни, крішони, сангрія, збитень, медові змішані напої. Особливості приготування та подачі екзотичних та ексклюзивних коктейлів. Історія походження та рецептури найбільш відомих коктейлів.

## **РОЗДІЛ 4. РОБОТА БАРА**

## **ТЕМА 12. ПІДГОТОВКА БАРУ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ. РОБОТА БАРМЕНА**

Карти вин і коктейлів бару. Правила складання і оформлення. Методи і форми обслуговування споживачів в барах різних типів. Стилi роботи бармена.

### **ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ** (навчальним планом не передбачено)

### **ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ЗАЛІКУ**

1. Типи барів та їх характеристика.
2. Категорії працівників бару – бармен, бариста, барбек. Вимоги щодо їх знань та умінь.
3. Види та характеристика барного посуду.
4. Інвентар бару. Його призначення.
5. Компоненти, що використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів. Їх коротка характеристика.
6. Методи приготування змішаних напоїв і коктейлів.
7. Класифікація змішаних напоїв і коктейлів.
8. Основні способи подачі коктейлів.
9. Основи побудування змішаних напоїв та коктейлів.
10. Пом'якшувально-згладжувальні компоненти коктейлів. Їх класифікація, види та призначення.
11. Смакоароматичні компоненти коктейлів. Їх класифікація, види та призначення.
12. Наповнювачі як компоненти коктейлів. Їх класифікація, види та призначення.
13. Допоміжні компоненти коктейлів. Їх види та призначення.
14. Міцні напої, що використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів. Їх коротка характеристика.
15. Коньяки, що використовуються для приготування коктейлів. Їх коротка характеристика.
16. Текіла як компонент коктейлів. Особливості виробництва та використання у технології коктейлів. Найбільш відомі марки.
17. Ром як компонент коктейлів. Особливості виробництва та використання у технології коктейлів. Найбільш відомі марки.
18. Віскі як компонент коктейлів. Особливості виробництва та використання у технології коктейлів. Найбільш відомі марки.
19. Джин як компонент коктейлів. Особливості виробництва та використання у технології коктейлів. Найбільш відомі марки.
20. Гіркi настоянки як компонент коктейлів. Особливості виробництва та використання у технології коктейлів. Найбільш відомі марки.
21. Вино як компонент коктейлів. Класифікація вин.
22. Вина Японії. Їх види, особливості виробництва та споживання.

23. Характеристика французьких вин. Їх категорії та найбільш відомі марки.
24. Характеристика італійських вин. Їх категорії та найбільш відомі марки.
25. Характеристика іспанських вин. Їх категорії та найбільш відомі марки.
26. Характеристика германських вин. Їх категорії та найбільш відомі марки.
27. Характеристика португальських вин. Найбільш відомі види.
28. Ароматизовані вина. Їх види, особливості виробництва та використання в технології напоїв.
29. Пиво. Його види, особливості виробництва та використання в технології напоїв.
30. Безалкогольні напої. Їх види, особливості виробництва та використання в технології коктейлів.
31. Бренді як компонент коктейлів. Особливості виробництва та використання у технології коктейлів. Найбільш відомі марки.
32. Лікери як компонент коктейлів. Види та особливості використання у технології коктейлів.
33. Безалкогольні змішані напої. Їх призначення та класифікація.
34. Довгі змішані напої. Особливості приготування та подачі. Найбільш відомі приклади.
35. Ег-ноги та фліпи. Особливості приготування та подачі. Найбільш відомі приклади.
36. Фізи, дейзі, слінги. Особливості приготування та подачі. Найбільш відомі приклади.
37. Середні змішані напої. Особливості приготування та подачі. Найбільш відомі приклади.
38. Короткі змішані напої. Особливості приготування та подачі. Найбільш відомі приклади.
39. Карта вин і коктейлів бара. Особливості складання.
40. Методи і форми обслуговування в барах різних типів. Стилi роботи бармена.

## ЗАВДАННЯ ЗАЛІКУ

*Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи*

Навчальна дисципліна «Барна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань «Сфера обслуговування»

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

### БІЛЕТ № 1

| № п/п         | Завдання                                                 | Максимальна кількість балів |
|---------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1             | Типи барів та їх характеристика.                         | 15                          |
| 2             | Вино як компонент коктейлів. Класифікація вин.           | 15                          |
| 3             | Характеристика португальських вин. Найбільш відомі види. | 10                          |
| <b>Разом:</b> |                                                          | <b>40</b>                   |

*Затверджено на засіданні кафедри, протокол № 1*

*Завідувач кафедри міжнародної електронної  
комерції та готельно-ресторанної справи*

*доцент, к.е.н., Данько Н.І.*

*Екзаменатор*

*доцент, к.т.н., Чуйко А.М.*