

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. директора ННІ  
інститут міжнародних  
туристичного бізнесу

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«18» вересня 2024 р.



## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ БАРНА СПРАВА

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: за вибором

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2024/2025 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»


«17» вересня 2024 року, протокол №2

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Гревцева Наталія Вячеславівна, к.т.н., професор, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

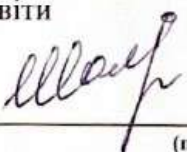
Протокол № 1 від «03» вересня 2024 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

  
\_\_\_\_\_  
(підпис) Наталія ДАНЬКО  
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

  
\_\_\_\_\_  
(підпис) Олена МИКОЛЕНКО  
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «17» вересня 2024 року

Голова науково-методичної комісії факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

  
\_\_\_\_\_  
(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО  
(прізвище та ініціали)

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. декана факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

«29» серпня 2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
БАРНА СПРАВА**

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: за вибором

факультет: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2024/2025 навчальний рік



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

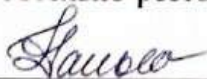
«29» серпня 2024 року, протокол №19

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Гревцева Наталія Вячеславівна, к.т.н., професор, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

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


Протокол № 18 від «26» серпня 2024 року

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

  
\_\_\_\_\_  
(підпис) Наталія ДАНЬКО  
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»


Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

  
\_\_\_\_\_  
(підпис) Олена МИКОЛЕНКО  
(прізвище та ініціали)

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

Протокол № 16 від «28» серпня 2024 року

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

  
\_\_\_\_\_  
(підпис) Олена МИКОЛЕНКО  
(прізвище та ініціали)

## ВСТУП

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

### 1. Опис 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 ОПШ.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни  
Основними завданнями вивчення дисципліни “Барна справа” є:

**- формування наступних загальних компетентностей**

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 12. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

ЗК14. Проводити дослідження на відповідному рівні.

**- формування наступних фахових компетентностей**

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств.

СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
<b>За вибором</b>	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
3-й	3-й
Семестр	
6-й	6-й
Лекції	
15 год.	10 год. (2 год.- ауд., 8 дист.)
Практичні	
30 год.	- год.
Лабораторні заняття	
- год.	- год.
Самостійна робота	
75 год.	110 год.
У т.ч. Індивідуальне завдання	
-	-

#### 1.6. Заплановані результати навчання Програмні результати навчання:

РН 07 Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08 Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

## 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, крющони, 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. Стилї роботи бармена.

## 3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Розділ 1. Бари. Посуд та інвентар</b>												
Тема 1. Загальні відомості про бари	10	1	4			5	6	1				5
Тема 2. Посуд та інвентар бара	10	1	4			5	6	1				5
<i>Разом за розділом 1</i>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>8</b>			<b>10</b>	<b>12</b>	<b>2</b>				<b>10</b>
<b>Розділ 2. Компоненти, що використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів</b>												
Тема 3. Міцні напої	12	2	2			8	10	1				9
Тема 4. Лікери та вина	12	1	2			9	8	1				7
Тема 5. Пиво та безалкогольні напої	10	1	2			7	10	1				9
<i>Разом за розділом 2</i>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>6</b>			<b>24</b>	<b>28</b>	<b>3</b>				<b>25</b>
<b>Розділ 3. Приготування змішаних напоїв та коктейлів</b>												
Тема 6. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів	10	2	2			6	12	1				11
Тема 7. Приготування безалкогольних змішаних напоїв	8	1	2			5	12	1				11
Тема 8. Приготування алкогольних змішаних напоїв	8	1	2			5	12	1				11
Тема 9. Особливості приготування різних груп коктейлів	10	1	2			7	12					12
Тема 10. Приготування гарячих змішаних напоїв. Холодні змішані напої і коктейлі на основі кави	10	1	2			7	12					12
Тема 11. Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів	10	2	2			6	12	1				11
<i>Разом за розділом 3</i>	<b>56</b>	<b>8</b>	<b>12</b>			<b>36</b>	<b>72</b>	<b>4</b>				<b>68</b>
<b>Розділ 4. Робота бара</b>												
Тема 12. Підготовка бару до обслуговування. Робота бармена	10	1	4			5	8	1				7
<i>Разом за розділом 4</i>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>4</b>			<b>5</b>	<b>8</b>	<b>1</b>				<b>7</b>
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>15</b>	<b>30</b>			<b>75</b>	<b>120</b>	<b>10</b>				<b>110</b>



#### 4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1-2	Загальні відомості про бари	4
3-4	Посуд та інвентар бара	4
5.	Вивчення особливостей барів різних типів. Міцні напої.	2
6.	Лікери та віна	2
7.	Пиво та безалкогольні напої	2
8.	Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів	2
9.	Вивчення і складання рецептур безалкогольних змішаних напоїв	2
10.	Вивчення і складання рецептур алкогольних змішаних напоїв	2
11.	Особливості приготування різних груп коктейлів	2
12.	Особливості приготування гарячих змішаних напоїв, холодних змішаних напоїв і коктейлів на основі кави	2
13.	Особливості приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів	2
14-15	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. Підготуватися до практичного заняття № 1. Розглянути розгорнутий асортимент напоїв для кожного типу бару.	5	5
2	Вивчення призначення посуду та інвентарю бара. Підготуватися до практичного заняття № 2. Підібрати посуд та інвентар для кожного типу бару в залежності від асортименту напоїв, що реалізуються.	5	5
3	Аналіз видів міцних напоїв, що використовуються для виготовлення коктейлів. Лекційний матеріал доповнити розгорнутою інформацією про різні види міцних напоїв (історія напою, асортимент, особливості застосування під час виготовлення коктейлів).	8	9
4	Аналіз видів лікерів та вин, що використовуються для виготовлення коктейлів. Лекційний матеріал доповнити розгорнутою інформацією про різні види лікерів та вин (історія напою, асортимент, особливості застосування під час виготовлення коктейлів).	9	7
5	Аналіз видів пива та безалкогольних напоїв, що використовуються для виготовлення коктейлів. Лекційний матеріал доповнити розгорнутою інформацією про різні види пива та безалкогольних напоїв (історія напою, асортимент, особливості застосування під час виготовлення коктейлів).	7	9
6	Вивчення класифікації і методів приготування змішаних напоїв і коктейлів. До кожної групи з класифікації змішаних напоїв підібрати по 3 приклади напоїв, описати методи їх приготування.	6	11

7	Приготування безалкогольних змішаних напоїв. Вивчити схеми приготування безалкогольних змішаних напоїв. Підібрати по 3 приклади напоїв для кожної схеми.	5	11
8	Приготування алкогольних змішаних напоїв. Вивчити схеми приготування алкогольних змішаних напоїв. Підібрати по 3 приклади напоїв для кожної схеми.	5	11
9	Вивчення особливостей приготування різних груп коктейлів. Вивчити схеми приготування різних груп коктейлів. Підібрати по 3 приклади напоїв для кожної схеми.	7	12
10	Вивчення особливостей приготування гарячих змішаних напоїв, холодних змішаних напоїв і коктейлів на основі кави. Доповнити лекційний матеріал відомостями про асортимент гарячих змішаних напоїв, холодних змішаних напоїв і коктейлів на основі кави	7	12
11	Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів. Доповнити лекційний матеріал відомостями про асортимент напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів.	6	11
12	Вивчення особливостей підготовки бару до обслуговування, роботи бармена. Доповнити лекційний матеріал описанням стилів роботи бармена.	5	7
13	<b>Разом</b>	<b>75</b>	<b>110</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 (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
<b>РН 07</b>	<i>Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</i>	Лекція, підготовка презентацій за заданою проблематикою	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
<b>РН 08</b>	<i>Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</i>	Лекція, критичний аналіз джерел інформації, інтерпретація, підготовка презентацій за заданою проблематикою	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
<b>РН12</b>	<i>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i>	Вирішення кейсів, виконання командних проблемно-орієнтованих завдань	Оцінювання рішень ситуційних 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.

## 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			100
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	40	

T1, T2 ... T12 – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (заліку) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 30 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

## Критерії оцінювання знань студентів на практичних заняттях

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали	Критерії оцінки
Оцінювання знань (письмова або усна відповідь)	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 (2x5):

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.

Оцінювання здобувачів здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

### 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. Гревцева Н.В. Барна справа: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023-2024. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6027>
2. Кожедубова Л.П. Барна справа. Навчальний посібник / Л.П. Кожедубова. К.: Науково- методичний центр ВФПО, 2023. 206 с.
3. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник / В.В. Архіпов, Є.І. Іваннікова, Т.В. Іваннікова. К.: «ІНКОС», 2017. 360 с.
4. Ростовський В.С. Барна справа: Підручник / В.С. Ростовський С.М. Шамян. К.: Центр учбової літератури, 2019. 395 с.
5. Ощипок І.М. Барна справа. Навчальний посібник / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов. Видав. «Магнолія 2006», 2019. 288 с
6. Прибильський В.Л. Технологія безалкогольних напоїв: підручник / В.Л. Прибильський, З.М. Романова, В.М. Сидор та ін. К.: НУХТ, 2014. 310 с.

## **ДОПОМІЖНА ЛІТЕРАТУРА**

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник / В.В. Архіпов. К.: Центр учбової літератури, 2021. 342 с.
2. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Т.К. Литвиненко. К.: КНТЕУ, 2018. 215 с.
3. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідник бармена / Я.М. Сало. Львів: Афіша, 2012. 308 с.

## **11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕОЛЕКЦІЇ, 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 «Ресторатор». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>

## **12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ**

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти екзамен дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання:

<https://us02web.zoom.us/j/84824194882?pwd=SThMaERJdDRlZlZyMU0vSmpPM3JPUT09>  
<https://moodle.karazin.ua/enrol/index.php?id=6027>