

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного
гуманітарного університету

д.ю.н., професор

_____ Костянтин ГРОМОВЕНКО

«30» серпня 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БАРНА СПРАВА

Галузь знань	<u>18 Виробництво та технології</u>
Спеціальність	<u>181 Харчові технології</u>
Назва освітньої програми	<u>«Ресторанні технології»</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Одеса - 2024 рік

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
Старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Марковська А.В.	0978615140	markovskaya2701@gmail.com

В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
к.т.н., доцент

_____ Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми
к.т.н., доцент

_____ Людмила ТІТОМИР

Узгоджено
Начальник навчального відділу

_____ Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6 Загальна кількість годин – 180	Галузь знань - 18 «Виробництво та технології»__	Вибіркова	
	Спеціальність – 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
		3-й	
		Семестр	
		6-й	6-й
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень	Лекції	
		30	10
		Практичні	
		30	10
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		120	160
		Вид контролю:	
		Залік	Залік

Дисципліна «**Барна справа**» спрямована на набуття здобувачами вищої освіти теоретичних та практичних знань щодо нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, особливостей організації роботи бармена; отримання навичок роботи та їх застосування на підприємствах ресторанного бізнесу.

Метою барної справи як навчальної дисципліни є формування у студентів професійних знань в області технології напоїв та формування у студентів бакалаврського рівня знань та вмінь при організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів, також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Барна справа» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Спеціальні компетентності (СК)

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні підприємствами харчової промисловості та ресторанного бізнесу.

Навчальна дисципліна «Барна справа» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 28. *Розробляти концепції та проекти закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України*

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

- класифікацію і характеристику різних типів барів;
- асортимент устаткування, інвентарю, посуду, яким оснащуються бари;
- види меню барів, спеціальні карти меню, карти напоїв барів;
- організацію і технологію обслуговування відвідувачів у барах;
- асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв;
- основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв;

- класифікацію коктейлів;
- особливості приготування коктейлів.

Уміння:

- визначати тип і клас бару;
- підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару;
- підготувати бар до роботи;
- експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом;
- готувати напої та подавати їх споживачам;
- обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів.

Навички:

- упорядковувати набуті знання у вигляді виконання індивідуальних завдань.
- використовувати практичні вміння і навички щодо застосування різних підходів до організації роботи барів на сучасному рівні.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕМА 1. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРІВ.

Класифікація та характеристика різних типів барів. Визначення бару як закладу ресторанного господарства. Розміщення барів. Функції барів. Форми обслуговування барів. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції. Характеристика різних типів барів.

ТЕМА 2. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БАРІВ.

Механічне, теплове та холодильне устаткування барів. Асортимент та характеристика механічного устаткування, що використовується в барах. Асортимент та характеристика теплового устаткування, що використовується за барною стійкою. Асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою.

ТЕМА 3. АСОРТИМЕНТ ТА ПРИЗНАЧЕННЯ БАРНОГО ПОСУДУ.

Класифікація скляного посуду. Характеристика бокалів для ігристих вин, стопок і склянок, спеціальних чарок. Характеристика скляного, порцелянового, металевого для подавання страв у барах. Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у барах.

ТЕМА 4. ПІДГОТОВКА БАРУ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ.

Особливості оформлення барних вітрин. Види меню бару. Способи виставлення виногорілчаних виробів.

ТЕМА 5. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ БАРМЕНА.

Розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч. Підготування бармена до роботи. Необхідні елементи для підготування бармена до роботи.

ТЕМА 6. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ РІЗНИХ ТИПІВ БАРІВ.

Характеристика різних типів барів. Асортимент продукції коктейль-бару, гриль-бару, винного бару, пивного бару, десертного бару, молочного бару, вітамінного бару, кав'ярні.

ТЕМА 7. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ У БАРІ.

Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. Роль бармена у процесі обслуговування гостей. Порядок приймання замовлення. Процес виконання замовлення. Основні правила обслуговування гостя. Розрахунок з відвідувачами.

ТЕМА 8. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ

Класифікація змішаних напоїв. Характеристика змішаних напоїв за призначенням, від об'єму порції, за вмістом спирту, за кількістю цукру, за об'ємом подавання, за температурою подавання. Способи приготування змішаних напоїв. Технологія приготування змішаних напоїв способом «бїлд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леєр». Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

ТЕМА 9. ОСНОВНІ ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ ТА ОФОРМЛЕННЯ НАПОЇВ.

Послідовність приготування змішаних напоїв у шейкері. Послідовність приготування змішаних напоїв у міксері. Спосіб приготування змішаних напоїв у чарці чи склянці. Черговість закладання компонентів при виготовленні змішаних напоїв.

ТЕМА 10. ГАРНІРУВАННЯ НАПОЇВ ТА ЇХ ПОДАВАННЯ.

Основні правила підбирання і подавання гарнірів до змішаних напоїв. Значення гарнірування коктейлю. Способи подавання гарніру до коктейлю. Технологія гарнірування лимонною шкіркою. Технологія приготування цукрового сиропу. Нарізання часточками апельсина, лимона, лайма для гарнірування коктейлю. Виготовлення смужок зі шкірочки цитрусових

ТЕМА 11. ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ КОКТЕЙЛІВ. АСОРТИМЕНТ, ПРИГОТУВАННЯ, ПРАВИЛА ПОДАВАННЯ КОКТЕЙЛІВ.

Характеристика групи коктейлів аперитивів. Технологія приготування асортименту коктейлів-аперитивів. Характеристика групи коктейлів-диджестивів. Технологія приготування асортименту коктейлів-диджестивів. Характеристика групи шаруватих коктейлів. Види шаруватих коктейлів. Характеристика групи емульгаторних коктейлів. Види емульгаторних коктейлів. Асортимент і технологія приготування вечірніх коктейлів. Характеристика групи оригінальних коктейлів. Види оригінальних коктейлів.

ТЕМА 12. КЛАСИФІКАЦІЯ ЗМІШАНИХ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ, ХОЛОДНИХ НАПОЇВ. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІШАНИХ НАПОЇВ.

Характеристика змішаних алкогольних напоїв коротких. Характеристика змішаних алкогольних напоїв довгих. Характеристика холодних алкогольних напоїв. Характеристика холодних безалкогольних напоїв. Підбір посуду для подавання, основних складових напою для приготування різних типів змішаних напоїв: айс-крім, аперитив, боул, бустер, глінтвейн, грог, джулеп, дейзі, жженка, зомбі, заум, коблер, коллінз, крішон, кулер, міст, ойстер, пафф, пунш, пуф, сангарі, сангрія, сбітень, слінг, тоді, фізи, фліп, хайбол, ег-ног, смеш, фікс, шраб. Перелік безалкогольних компонентів для виробництва напоїв.

ТЕМА 13. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ З ПЛОДІВ, ЯГІД, ОВОЧІВ, СОКІВ ТА ГАРЯЧИХ НАПОЇВ.

Технологія приготування і подавання лимонаду, оранжаду, напоїв із суміші молока з різними фруктово-ягідними та овочевими соками. Класифікація гарячих напоїв. Особливості приготування і подавання незмішаних гарячих напоїв. Особливості приготування і подавання змішаних безалкогольних і алкогольних напоїв.

ТЕМА 14. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ТОНІЗУЮЧИХ І ПРОХОЛОДЖУЮЧИХ НАПОЇВ.

Характеристика довгих змішаних напоїв. Технологія приготування і підбір посуду для різних видів тонізуючих і прохолоджувальних напоїв: хайбол, бак, ріккі, колінз, фізи, фіксі, дейзі, кулери, сангери, тоді, молочні пунші, пuffed, слінг, джулеппи, ег-ног, коблер, санді.

ТЕМА 15. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ГРУПОВИХ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ.

Характеристика і класифікація групових змішаних напоїв. Характеристика груповому змішаному напою – пуншу. Правила приготування пуншу. Різновиди гарячих пуншів. Технологія приготування і правила подавання холодних групових змішаних напоїв.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц	прак	сам. роб.		лекц	прак	сам. роб.
Тема 1. Особливості організації і функціонування барів.	12	2	2	8	14	2	2	10
Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 3. Асортимент та призначення барного посуду.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 4. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 5. Організація робочого місця бармена.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 6. Характеристика та асортимент продукції різних типів барів.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 7. Організація обслуговування відвідувачів у барі.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 8. Технологія приготування змішаних напоїв	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 9. Основні правила приготування та оформлення напоїв.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 10. Гарнірування напоїв та їх подавання.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 11. Особливості приготування коктейлів. Асортимент, приготування,	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12

правила подавання коктейлів.								
Тема 12. Класифікація змішаних алкогольних напоїв, холодних напоїв. Характеристика змішаних напоїв.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 13. Технологія приготування напоїв з плодів, ягід, овочів, соків та гарячих напоїв.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 14. Технологія приготування тонізуючих і прохолоджуючих напоїв.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 15. Технологія приготування групових змішаних напоїв.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - Залік								

5. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Особливості організації і функціонування барів. 1. Класифікація та характеристика різних типів барів. 2. Визначення бару як закладу ресторанного господарства. Розміщення барів. Функції барів. 3. Форми обслуговування барів. 4. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції. 5. Характеристика різних типів барів.	2	2
2	Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів. 1. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів. 2. Асортимент та характеристика механічного устаткування, що використовується в барах. 3. Асортимент та характеристика теплового устаткування, що використовується за барною стійкою. 4. Асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою.	2	1
3	Тема 3. Асортимент та призначення барного посуду. 1. Класифікація скляного посуду. 2. Характеристика бокалів для ігристих вин, стопок і склянок, спеціальних чарок. 3. Характеристика скляного, порцелянового, металевого для подавання страв у барах. 4. Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у барах.	2	1
4	Тема 4. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів. 1. Особливості оформлення барних вітрин. 2. Види меню бару. 3. Способи виставлення вино-горілчаних виробів.	2	0,5

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
5	Тема 5. Організація робочого місця бармена. 1. Розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч. 2. Підготування бармена до роботи. Необхідні елементи для підготування бармена до роботи.	2	0,5
6	Тема 6. Характеристика та асортимент продукції різних типів барів. 1. Характеристика різних типів барів. 2. Асортимент продукції коктейль-бару, гриль-бару, винного бару, пивного бару, десертного бару, молочного бару, вітамінного бару, кав'ярні.	2	0,5
7	Тема 7. Організація обслуговування відвідувачів у барі. 1. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. 2. Роль бармена у процесі обслуговування гостей. Порядок приймання замовлення. Процес виконання замовлення. 3. Основні правила обслуговування гостя. Розрахунок з відвідувачами.	2	0,5
8	Тема 8. Технологія приготування змішаних напоїв 1. Класифікація змішаних напоїв. Характеристика змішаних напоїв за призначенням, від об'єму порції, за вмістом спирту, за кількістю цукру, за об'ємом подавання, за температурою подавання. 2. Способи приготування змішаних напоїв. Технологія приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леєр». 3. Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.	2	0,5
9	Тема 9. Основні правила приготування та оформлення напоїв. 1. Послідовність приготування змішаних напоїв у шейкері. 2. Послідовність приготування змішаних напоїв у міксері. 3. Спосіб приготування змішаних напоїв у чарці чи склянці. 4. Черговість закладання компонентів при виготовленні змішаних напоїв.	2	0,5
10	Тема 10. Гарнірування напоїв та їх подавання. 1. Основні правила підбирання і подавання гарнірів до змішаних напоїв. Значення гарнірування коктейлю. 2. Способи подавання гарніру до коктейлю. Технологія гарнірування лимонною шкіркою. Технологія приготування цукрового сиропу. Нарізання часточками апельсина, лимона, лайма для гарнірування коктейлю. Виготовлення смужок зі шкірочки цитрусових	2	0,5

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
	Тема 11. Особливості приготування коктейлів. Асортимент, приготування, правила подавання октейлів. 1.Характеристика групи коктейлів аперитивів. Технологія приготування асортименту коктейлів-аперитивів. 2. Характеристика групи коктейлів-диджестивів. Технологія приготування асортименту коктейлів-диджестивів. 3. Характеристика групи шаруватих коктейлів. Види шаруватих коктейлів. 4. Характеристика групи емульгаторних коктейлів. Види емульгаторних коктейлів. 5.Асортимент і технологія приготування вечірніх коктейлів. Характеристика групи оригінальних коктейлів. Види оригінальних коктейлів.	2	0,5
	Тема 12. Класифікація змішаних алкогольних напоїв, холодних напоїв. Характеристика змішаних напоїв. 1. Характеристика змішаних алкогольних напоїв коротких. Характеристика змішаних алкогольних напоїв довгих. Характеристика холодний алкогольних напоїв. Характеристика холодний безалкогольних напоїв. 2. Підбір посуду для подавання, основних складових напою для приготування різних типів змішаних напоїв: айс-крім, аперитив, боул, бустер, глінтвейн, грог, джулеп, дейзі, жженка, зомбі, заум, коблер, коллінз, крющон, кулер, міст, ойстер, пафф, пунш, пуф, сангарі, сангрія, сбітень, слінг, тоді, фізи, фліп, хайбол, ег-ног, смеш, фікс, шраб. 3.Перелік безалкогольних компонентів для виробництва напоїв.	2	0,5
	Тема 13. Технологія приготування напоїв з плодів, ягід, овочів, соків та гарячих напоїв. 1.Характеристика напоїв з плодів, ягід, овочів, соків. 2.Технологія приготування і подавання лимонаду, оранжаду, напоїв із суміші молока з різними фруктово-ягідними та овочевими соками. 3.Класифікація гарячих напоїв. Особливості приготування і подавання незмішаних гарячих напоїв. Особливості приготування і подавання змішаних безалкогольних і алкогольних напоїв.	2	0,5
	Тема 14. Технологія приготування тонізуючих і прохолоджуючих напоїв. 1.Характеристика довгих змішаних напоїв. 2.Технологія приготування і підбір посуду для різних видів тонізуючих і прохолоджувальних напоїв: хайбол, бак, ріккі,колінз, фізи, фіксі, дейзі, кулери, сангери, тоді, молочні пунші, пуфф, слінг, джулеппи, ег-ног, коблер, санді.	2	0,5
	Тема 15. Технологія приготування групових змішаних напоїв. 1.Характеристика і класифікація групових змішаних напоїв. 2. груповому змішаному напою – пуншу. Правила приготування пуншу. Різновиди гарячих пуншів. 3.Технологія приготування і правила подавання холодних групових змішаних напоїв: ногг, крющони.	2	0,5
	Всього	30	10

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Барна справа» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді презентацій, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Особливості організації і функціонування барів. Функції барів. Форми обслуговування барів. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції. Реферат 1. Основні етапи розвитку барів. 2. Специфіка та особливості барів різних типів.	8	10
2	Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів. Асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою. Реферат 1. Концепції відомих барів. 2. Специфіка та особливості матеріально-технічного оснащення барів різних типів.	8	10
3	Тема 3. Асортимент та призначення барного посуду. Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у барах. Реферат 1. Характеристика посуду та інвентарю. Сервіровка столу відповідно до типу бару.	8	10
4	Тема 4. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів. Порядок запису страв та напоїв у меню. Особливості оформлення меню. Характеристика спеціальних карт меню. Реферат 1. Основні джерела інформації про послуги барів. 2. Види барних карт, особливості їх складання.	8	10
5	Тема 5. Організація робочого місця бармена. Необхідні елементи для підготування бармена до роботи. Реферат	8	10

	1. Типи барних стійок. Барні станції. 2. Правила безпечної роботи в барі.		
6	Тема 6. Характеристика та асортимент продукції різних типів барів. Асортимент продукції коктейль-бару, гриль-бару, винного бару, пивного бару, десертного бару, молочного бару, вітамінного бару, кав'ярні. Реферат 1. Організація постачання в барах Особливості роботи барів різних типів та асортимент продукції (меню) для кожного типу бару	8	10
7	Тема 7. Організація обслуговування відвідувачів у барі. Процес виконання замовлення. Основні правила обслуговування гостей. Розрахунок з відвідувачами. Реферат 1. Підготовка до обслуговування гостей. 2. . Сервіровка столу відповідно до типу бару.	8	10
8	Тема 8. Технологія приготування змішаних напоїв Технологія приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леєр». Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування. Реферат 1. Правила приготування коротких коктейлів. 2. Особливості декорування і подачі коротких змішаних напоїв	8	10
9	Тема 9. Основні правила приготування та оформлення напоїв. Черговість закладання компонентів при виготовленні змішаних напоїв. Реферат 1. Основні правила приготування та оформлення напоїв Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для напоїв	8	10
10	Тема 10. Гарнірування напоїв та їх подавання. Способи подавання гарніру до коктейлю. Реферат 1. Сучасні інгредієнти для декорування коктейлів. 2. Особливості сервірування коктейлів в залежності від типу бару і його концепції.	8	10
	Тема 11. Особливості приготування коктейлів. Асортимент, приготування, правила подавання коктейлів. Асортимент і технологія приготування вечірніх коктейлів. Характеристика групи оригінальних коктейлів. Види оригінальних коктейлів. Реферат Технологія приготування коктейлів-аперативів на основі вермуту та гірких настоянок. Історія виникнення аперативу	8	12
	Тема 12. Класифікація змішаних алкогольних напоїв, холодних напоїв. Характеристика змішаних напоїв. Підбір посуду для подавання, основних складових напою для приготування різних типів змішаних напоїв: айс-крім, аперитив, боул, бустер, глінтвейн, грог, джулеп, дейзі, жженка, зомбі, заум, коблер, коллінз, крющон, кулер,	8	12

міст, ойстер, пафф, пунш, пуф, сангарі, сангрія, сбітень, слінг, тоді, фізи, фліп, хайбол, ег-ног, смеш, фікс, шраб. Перелік безалкогольних компонентів для виробництва напоїв.		
Реферат 1. Правила приготування довгих коктейлів. 2. Особливості декорування і подачі довгих змішаних напоїв.		
Тема 13. Технологія приготування напоїв з плодів, ягід, овочів, соків та гарячих напоїв. Особливості приготування і подавання незмішаних гарячих напоїв. Особливості приготування і подавання змішаних безалкогольних і алкогольних напоїв.	8	12
Реферат 1. Правила приготування гарячих напоїв змішаних на основі чаю та кави. 2. Особливості декорування і подачі гарячих напоїв змішаних на основі чаю та кави		
Тема 14. Технологія приготування тонізуючих і прохолоджуючих напоїв. Технологія приготування і підбір посуду для різних видів тонізуючих і прохолоджувальних напоїв.	8	12
Реферат 1. Безалкогольні фраппе. 2. Безалкогольні фізи. 3. Безалкогольні коблери. 4. Безалкогольні джулепи		
Тема 15. Технологія приготування групових змішаних напоїв. Технологія приготування і правила подавання холодних групових змішаних напоїв: ногг, крющони.	8	12
Реферат 1. Правила приготування оригінальних і групових коктейлів. 2. Особливості декорування і подачі оригінальних і групових змішаних напоїв		
Всього	120	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для іспиту	Для заліку
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних (лабораторних) занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, іспит (залік)
--	---

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЗАЛІК

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	60
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	20
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	20
Разом балів за поточний контроль			100
<i>Загальний результат оцінювання</i>			100

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **залік** (максимум 100 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 60 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 20 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 20- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання здобувача мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що здобувач знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ

(для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи,

презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Здобувач не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Ростовський В.С., Шамаєн С.М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 395 с.
2. Гелей Р. Безалкогольні коктейлі [Текст] / Р. Гелей // Добрі напої. Львів: Видавничий Дім "Високий замок", 2019. № 4 (13). с. 16-18.
3. М'ялковський О.В. Барна справа : теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник. Київ : Кондор, 2017. 376 с.
4. Барна справа: методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання] / А.В.Марковська : кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Міжнародного гуманітарного університету. Одеса: МГУ, 2024. 31с.

Допоміжна

5. Архипов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр 15 учбової літератури, 2016. 342 с.
6. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Львів: Афіша, 2015. 301с.
7. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів : Афіша, 2012.
8. Ощипок І. М., Пономарьова П. Х. Барна справа : навчальний посібник. Львів : «Магнолія 2006», 2016. 288 с.

Нормативно-правові акти:

9. Про захист прав споживачів: Закони України від 12.05.91.-№1023-XII;
10. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закони України від 23.12.97 № 771/97-ВР;
11. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства / Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.-№219.
12. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування / Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03.№2.

Інформаційні ресурси

- 13.Bartrigger: веб-сайт. URL: <https://bartrigger.com.ua>.
14. Inshaker: веб-сайт. URL: <https://ua.inshaker.com>.
15. Типи кавових машин. URL.: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>.