

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

БАРНА СПРАВА
Навчальний посібник

Одеса
2024

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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.

Основою роботи бармена є знання і вміння в галузі технології приготування змішаних напоїв. Бармен повинен задовольняти будь-який, навіть найвибагливіший смак. При приготуванні напою і гарніру до нього, бармен проявляє творчість, фантазію, майстерність і професіональні знання. Основу професії бармен складають знання видів обладнання, інвентарю, посуду, які використовуються в барах різних видів для приготування змішаних напоїв та продукції в спеціалізованих закладах. Якість обладнання, інвентарю, посуду виступає значною питомою вагою в належній організації обслуговування і задоволення попиту споживачів на продукцію та послуги відповідного закладу ресторанного господарства.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Мета даного навчального курсу «Барна справа» 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.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:

знати:

- 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.

вміти:

- 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. СТРУКТУРА ТА ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Л/ПЗ/СРЗ*, год. (денна, заочна ф/н)
Тема 1. Особливості організації і функціонування барів.	2/2/8 (денна ф/н) 2/2/10 (заочна ф/н)
Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів.	2/2/8 (денна ф/н) 1/1/10 (заочна ф/н)
Тема 3. Асортимент та призначення барного посуду.	2/2/8 (денна ф/н) 1/1/10 (заочна ф/н)
Тема 4. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.	2/2/8 (денна ф/н) 0,5/0,5/10 (заочна ф/н)
Тема 5. Організація робочого місця бармена.	2/2/8 (денна ф/н) 0,5/0,5/10 (заочна ф/н)
Тема 6. Характеристика та асортимент продукції різних типів барів.	2/2/8 (денна ф/н) 0,5/0,5/10 (заочна ф/н)
Тема 7. Організація обслуговування відвідувачів у барі.	2/2/8 (денна ф/н) 0,5/0,5/10 (заочна ф/н)
Тема 8. Технологія приготування змішаних напоїв	2/2/8 (денна ф/н) 0,5/0,5/10 (заочна ф/н)
Тема 9. Основні правила приготування та оформлення напоїв.	2/2/8 (денна ф/н) 0,5/0,5/10 (заочна ф/н)
Тема 10. Гарнірування напоїв та їх подавання.	2/2/8 (денна ф/н) 0,5/0,5/10 (заочна ф/н)
Тема 11. Особливості приготування коктейлів. Асортимент, приготування, правила подавання коктейлів.	2/2/8 (денна ф/н) 0,5/0,5/12 (заочна ф/н)
Тема 12. Класифікація змішаних алкогольних напоїв,	2/2/8 (денна ф/н)

холодних напоїв. Характеристика змішаних напоїв.	0,5/0,5/12 (заочна ф/н)
Тема 13. Технологія приготування напоїв з плодів, ягід, овочів, соків та гарячих напоїв.	2/2/8 (денна ф/н) 0,5/0,5/12 (заочна ф/н)
Тема 14. Технологія приготування тонізуючих і прохолоджуючих напоїв.	2/2/8 (денна ф/н) 0,5/0,5/12 (заочна ф/н)
Тема 15. Технологія приготування групових змішаних напоїв.	2/2/8 (денна ф/н) 0,5/0,5/12 (заочна ф/н)

* Л - лекції

ПЗ – практичні заняття

СРЗ – самостійна робота здобувачів

4. 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 вино-горілчаних 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 «білд», «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 октейлів.

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 холодний алкогольних напоїв. Характеристика холодний 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, крюшон, 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.

напоям з плодів, ягід, овочів, соків. 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, пуфф, 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: ногг, кріюшони.

5. ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ ТА ЗАВДАННЯ НА САМОСТІЙНУ РОБОТУ

Практичне заняття 1

Тема 1. Особливості організації і функціонування барів.

Мета роботи: вивчити класифікацію та характеристику різних типів барів.

Розглянути склад приміщень.

Обладнання, прилади та матеріали: демонстраційні та відеоматеріали барів різних типів.

План:

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.

Завдання на самостійну роботу:

1. Функції барів.
2. Форми обслуговування барів.
3. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції.

Практичне заняття 2

Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів.

Мета роботи: вивчити типи обладнання та оволодіти прийомами користування.

Обладнання, прилади та матеріали: барне обладнання різних типів.

План:

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.

Завдання на самостійну роботу:

1. Асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою.

Практичне заняття 3

Тема 3. Асортимент та призначення барного посуду.

Мета роботи: вивчити типи скляного посуду та інвентаря, що використовується в барах. Розпізнавати асортимент посуду, приладів та барного інвентаря. Оволодіти прийомами користування інвентарем бару та мірним інструментом.

Обладнання, прилади та матеріали: барні келихи, чарки, стакани; барний інвентар та інструменти.

План:

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.

Завдання на самостійну роботу:

1. Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у барах.

Практичне заняття 4

Тема 4. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.

Мета роботи: оволодіти технікою підготовки бару до роботи та роботи за барною стійкою.

Обладнання, прилади та матеріали: барна стійка, рушники, серветки, аксесуари для роботи бармена.

План:

1. Особливості оформлення барних вітрин.
2. Види меню бару.
3. Способи виставлення вино-горілчаних виробів.

Завдання на самостійну роботу:

- 1.Порядок запису страв та напоїв у меню.
- 2.Особливості оформлення меню.
- 3.Характеристика спеціальних карт меню.

Практичне заняття 5

Тема 5. Організація робочого місця бармена.

Мета роботи: ознайомитися з правилами організації робочого місця бармена.

Обладнання, прилади та матеріали: барна стійка, аксесуари для роботи бармена, інструменти, барне обладнання, скляний посуд.

План:

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

Завдання на самостійну роботу:

- 1.Необхідні елементи для підготування бармена до роботи.

Практичне заняття 6

Тема 6. Характеристика та асортимент продукції різних типів барів.

Мета роботи: ознайомитись з характеристикою та асортиментом продукції різних типів барів.

Обладнання, прилади та матеріали: демонстраційні та відеоматеріали, дошка, ніж, гриль-контактний, барний інвентар, фруктові соуси.

План:

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

Завдання на самостійну роботу:

1. Асортимент продукції коктейль-бару, гриль-бару, винного бару, пивного бару, десертного бару, молочного бару, вітамінного бару, кав'ярні.

Практичне заняття 7

Тема 7. Організація обслуговування відвідувачів у барі.

Мета роботи: ознайомитись з організацією обслуговування відвідувачів у барі. Відпрацювати правила обслуговування та техніку розрахунків бармена з відвідувачами.

Обладнання, прилади та матеріали: бланки барних меню та преїскурантів.

План:

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.

Завдання на самостійну роботу:

1. Технологія приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леєр».
2. Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

Практичне заняття 8

Тема 8. Технологія приготування змішаних напоїв

Мета роботи: ознайомитись з основними правилами та способами приготування змішаних напоїв.

Обладнання, прилади та матеріали: шейкер, блендер, барний інвентар, барне скло, щипці для льоду, склянки для збивання компонентів, мірні стопки, соломинки, шпажки, свізлі.

План:

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

Завдання на самостійну роботу:

1. Технологія приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леєр».
2. Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

Практичне заняття 9

Тема 9. Основні правила приготування та оформлення напоїв.

Мета роботи: ознайомитись з основними правилами та способами приготування коктейлів різних груп.

Обладнання, прилади та матеріали: шейкер, блендер, барний інвентар, барне скло, щипці для льоду, склянки для збивання компонентів, мірні стопки, коктейльні ложки, підставки, цукор, коктейльний лід, мускатний горіх, ваніль і харчові есенції.

План:

- 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.

Завдання на самостійну роботу:

- 1.Черговість закладання компонентів при виготовленні змішаних напоїв.

Практичне заняття 10**Тема 10. Гарнірування напоїв та їх подавання.**

Мета роботи: ознайомитись з основними правилами сервірування, оформлення, подачі та застосувати отриманні знання на практиці.

Обладнання, прилади та матеріали: шейкер, блендер, барний інвентар, барне скло, щипці для льоду, склянки для збивання компонентів, мірні стопки, коктейльні ложки, підставки, цукор, коктейльний лід, мускатний горіх, ваніль і харчові есенції, фрукти, лимон, апельсин, маслини, соуси.

План:

- 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

Завдання на самостійну роботу:

- 1.Способи подавання гарніру до коктейлю.

Практичне заняття 11**Тема 11. Особливості приготування коктейлів. Асортимент, приготування, правила подавання коктейлів.**

Мета роботи: ознайомитись з основними правилами та способами

приготування коктейлів, ознайомитись з асортиментом і на практиці відпрацювати правила подачі коктейлів.

Обладнання, прилади та матеріали: шейкер, блендер, барний інвентар, барне скло, щипці для льоду, склянки для збивання компонентів, мірні стопки, коктейльні ложки, підставки, цукор, коктейльний лід, мускатний горіх, ваніль і харчові есенції.

План:

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.

Завдання на самостійну роботу:

1. Асортимент і технологія приготування вечірніх коктейлів.
2. Характеристика групи оригінальних коктейлів.
3. Види оригінальних коктейлів.

Практичне заняття 12

Тема 12. Класифікація змішаних алкогольних напоїв, холодних напоїв.

Характеристика змішаних напоїв.

Мета роботи: ознайомитись з основними правилами та способами приготування змішаних алкогольних коктейлів різних груп та холодних напоїв.

Обладнання, прилади та матеріали: шейкер, барний інвентар, барне скло, щипці для льоду, склянки для збивання компонентів, мірні стопки, коктейльні ложки, дошка, ніж, сік цитрусових, підставки, цукор, коктейльний лід,

мускатний горіх, ваніль і харчові есенції.

План:

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, крюшон, 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.

Завдання на самостійну роботу:

1. 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, крюшон, кулер, міст, ойстер, пафф, пунш, пуф, сангарі, сангрія, сбітень, слінг, тоді, фізи, фліп, хайбол, ег-ног, смеш, фікс, шраб.
2. Перелік безалкогольних компонентів для виробництва напоїв.

Практичне заняття 13

Тема 13. Технологія приготування напоїв з плодів, ягід, овочів, соків та гарячих напоїв.

Мета роботи: формування практичних навичок з технології приготування та подачі напоїв з плодів, ягід, овочів, соків та гарячих напоїв.

Обладнання, прилади та матеріали: шейкер, блендер, барний інвентар, каво-машина, каво-розмелювальна машина, пітчер, посуд для подачі чаю та кавових напоїв, чай, кава в зернах, молоко, барне скло, щипці для льоду, склянки для збивання компонентів, мірні стопки, коктейльні ложки, підставки, цукор, коктейльний лід, мускатний горіх, ваніль і харчові есенції.

План:

- 1.Характеристика напоїв з плодів, ягід, овочів, соків.
- 2.Технологія приготування і подавання лимонаду, оранжаду, напоїв із суміші молока з різними фруктовими-ягідними та овочевими соками.
- 3.Класифікація гарячих напоїв. Особливості приготування і подавання незмішаних гарячих напоїв. Особливості приготування і подавання змішаних безалкогольних і алкогольних напоїв.

Завдання на самостійну роботу:

- 1.Особливості приготування і подавання незмішаних гарячих напоїв.
- 2.Особливості приготування і подавання змішаних безалкогольних і алкогольних напоїв.

Практичне заняття 14**Тема 14. Технологія приготування тонізуючих і прохолоджуючих напоїв.**

Мета роботи: формування практичних навичок з технології приготування тонізуючих та прохолоджуючих напоїв.

Обладнання, прилади та матеріали: скляний посуд (склянка хайбол, тумблер), шейкер, ніж, дошка, миска для фруктів, фрукти, лід, лимонна та апельсинова спіраль з цедри, цукровий сироп, сік цитрусових, мускатний горіх.

План:

- 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.

Завдання на самостійну роботу:

- 1.Технологія приготування і підбір посуду для різних видів тонізуючих і прохолоджувальних напоїв.

Практичне заняття 15

Тема 15. Технологія приготування групових змішаних напоїв.

Мета роботи: формування практичних навичок з технології приготування групових змішаних напоїв.

Обладнання, прилади та матеріали: скляний посуд, барний інвентар, шейкер, дошка, ніж, фрукти, лід, цукровий сироп, сік цитрусових, тертий шоколад.

План:

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, крешони.

Завдання на самостійну роботу:

1. Технологія приготування і правила подавання холодних групових змішаних напоїв: ногг, крешони.

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

Поточний контроль			
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
Загальний результат оцінювання			100

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 переводу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;

¹ Індивідуально-консультаційна робота викладача зі здобувачами

- 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 переводу 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 переводу 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» C - 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		

9. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент 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. Студент 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. Студент 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. Студент 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» Е - від 60 до 63 балів. Студент 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. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 1 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

10. ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	FX	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів : Афіша, 2012.
2. Ростовський В.С., Шамаян С.М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 395 с.
3. Гелей Р. Безалкогольні коктейлі [Текст] / Р. Гелей // Добрі напої. Львів: Видавничий Дім "Високий замок", 2019. № 4 (13). с. 16-18.

Допоміжна

4. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Львів: Афіша, 2015. 301с.
5. Завадинська О.Ю., Антонюк І.Ю. Барна справа: Опор. конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2018. 121 с.
6. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 342 с.
7. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. 346с.

Нормативно-правові акти:

8. Про захист прав споживачів: Закони України від 12.05.91.-№1023-ХІІ;
9. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закони України від 23.12.97 № 771/97-ВР;
10. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства / Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.-№219.

11. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування / Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03.№2.

Інформаційні ресурси:

12. Bartrigger: веб-сайт. URL: <https://bartrigger.com.ua/>
13. Cocktail portal: веб-сайт. URL: <http://cocktailportal.com.ua/>
14. Inshaker: веб-сайт. URL: <https://ua.inshaker.com/>

ЗМІСТ

1. Опис навчальної дисципліни	3
2. Заплановані результати навчання	4
3. Структура та тематичний план навчальної дисципліни	6
4. Програма навчальної дисципліни	8
5. Практичні заняття та завдання на самостійну роботу.....	12
6. Теми рефератів	22
7. Види та методи контролю.....	24
8. Форми підсумкового контролю успішності здобувачів.....	26
9. Критерії оцінювання	25
10. Шкала за ECTS	27
11. Рекомендована література	28