

**ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ «УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи та туризму

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ»

Галузь знань **24 Сфера обслуговування.**
Спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа.**
Освітньо-професійна програма **«Готельно-ресторанна справа».**

Освітньо-професійний ступінь – *фаховий молодший бакалавр.*

Статус дисципліни – *обов'язкова.*

Мова викладання, навчання та оцінювання – *українська.*

Розробник:

**ШЕНІШЕВСЬКА Іванна Михайлівна – викладач циклової комісії з
готельно-ресторанної справи та туризму**

Затверджено Педагогічною радою
Фахового коледжу
ЗВО «Університет Короля Данила»
Протокол № 1 від «29» серпня 2022 р.
Голова Педагогічної ради



Інна ВАРВАРУК
Інна ВАРВАРУК

Схвалено на засіданні циклової комісії
з готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол №1 від «25» серпня 2022 р.
Голова циклової комісії

Оксана МАЛЬОВАНА
Оксана МАЛЬОВАНА

Оксана МАЛЬОВАНА

**ІВАНО-ФРАНКІВСЬК
2022/2023**

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	2	
Семестр	3	
Кількість кредитів ECTS / годин	2 (60 год.)	
Аудиторні навчальні заняття	лекції	14 (в годинах)
	семінари	16 (в годинах)
Самостійна робота		30 (в годинах)
Форма підсумкового контролю	Екзамен	

Мета дисципліни: надання студентам комплексу спеціальних знань щодо організації роботи й обслуговування споживачів у барах; формування професійних умінь у сфері технології приготування й подавання напоїв; формування в студентів на рівні фахового молодшого бакалавра знань і вмінь організації роботи барів різних типів та класів та обслуговування в них споживачів.

Зазначена дисципліна надає можливість студентам отримати знання та практичні навички організації роботи в барах; здійснювати добір необхідного обладнання, посуду, інвентарю для приготування змішаних напоїв; організовувати процес обслуговування споживачів з урахуванням правил і норм міжнародного сервісу; сформувати високий професійний рівень фахівців у сфері ресторанного господарства й забезпечити відповідність роботи закладів сучасним вимогам до надання ресторанных послуг у закладах туристично-рекреаційної сфери.

Завдання дисципліни: для досягнення мети поставлені такі основні завдання, які мають бути вирішені в процесі викладання навчальної дисципліни «Основи барної справи»: вивчення організації роботи бару й методів обслуговування споживачів; оснащення бару посудом, інвентарем, інструментами, устаткуванням; правил приготування, оформлення та подавання змішаних напоїв.

Предмет дисципліни: «Основи барної справи» є навчальною дисципліною, без якої неможлива підготовка спеціалістів, що працюватимуть у ресторанній сфері; вона передбачає набуття студентами теоретичних знань і практичних умінь, які активно застосовуватимуться під час організації роботи в барах різних типів та класів; підбору необхідного обладнання, посуду, інвентарю для приготування змішаних напоїв; організації процесу обслуговування споживачів у барах.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- класифікацію й характеристику різних типів барів;
- умеблювання барів, види барних стійок;
- асортимент устаткування, інвентарю, посуду, яким оснащуються бари;
- види меню барів, спеціальні карти меню, карти напоїв барів;
- організацію й технологію обслуговування відвідувачів в барах;
- асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, вин,

слабоалкогольних і безалкогольних напоїв;

- основні правила приготування й оформлення змішаних напоїв;
- класифікацію коктейлів;
- особливості приготування коктейлів.

уміти:

- 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 й подавати їх споживачам в барах різних типів та класів.

Набуті студентами знання з програмних питань навчальної дисципліни «Основи барної справи» у разі їх відповідного працевлаштування сприятимуть підвищенню рівня відповідності класу та спеціалізації затребуваних сучасним споживачем перспективних закладів ресторанного господарства у нашій країні.

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:

Попередні дисципліни	Наступні дисципліни
	Товарознавство продуктів харчування
	Організація ресторанного господарства
	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ
стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю
241 Готельно-ресторанна справа
(затвердженого наказом МОН України №805 від 13.07.2021 року),
набуття яких забезпечується вивченням навчальної дисципліни
«Основи барної справи»

Код компетентності	Назва компетентності	Результати навчання
ЗК 3	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 7	Здатність працювати в команді.	РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

СК 1	Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.	РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки в закладах готельного та ресторанного господарства. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів в закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.
СК 2	Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.	РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності. РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

ПОЛІТИКА КУРСУ

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ
<p>Відвідування аудиторних занять є важливою складовою навчання. Усі пропущені аудиторні навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Дозволяється вільне відвідування лекцій студентам, що навчаються за індивідуальним графіком. Якщо студент/студентка відсутній/відсутня з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача. Усі завдання, передбачені програмою, повинні бути виконані у встановлений термін. Під час виконання письмових тестових завдань недопустимо порушувати академічну доброчесність. Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).</p>
ПОВЕДІНКА В АУДИТОРІЇ
<p>Усі учасники освітнього процесу повинні дотримуватися норм і правил внутрішнього розпорядку відповідно до Статуту ЗВО «Університет Короля Данила», Положення про Фаховий коледж ЗВО «Університет Короля Данила» та Положення про систему внутрішнього розпорядку. Кожен студент має виявляти наполегливість, старанність, зацікавлення, дискутувати, ставити запитання викладачеві як під час лекцій, так і під час практичних занять. Усі учасники освітнього процесу повинні дотримуватися навчальної етики, дисципліни й часових (строкових) параметрів навчального процесу, з повагою ставитися одне до одного.</p>
АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ
<p>На початку вивчення курсу викладач знайомить студентів з основними пунктами Положення про академічну доброчесність, відповідно до якого здійснюється навчальний процес.</p> <p>Під час виконання письмових тестових завдань недопустимо порушувати академічну доброчесність. Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).</p>

ОСКАРЖЕННЯ ПРОЦЕДУРИ ПРОВЕДЕННЯ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ КОНТРОЛЬНИХ ЗАХОДІВ

Оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів відповідно до «Положення про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів» на підставі заяви студента або подання директора Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила» розглядає й вирішує перший проректор або проректор з навчальної роботи ЗВО «Університет Короля Данила».

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

- за організацією пізнавальної діяльності: словесні (лекції, консультації, самостійна робота), практичні та лабораторно-практичні (виконання практичних, лабораторно-практичних завдань під час занять та розв'язування практичних завдань за комп'ютером);
- за видами занять: лекції; практичні заняття (індивідуальні ситуаційні завдання); лабораторно-практичні (групові ситуаційні завдання);
- за формою стимулювання пошукової та дослідницької діяльності: завдання з використанням програми PowerPoint, моделі різних форматів професійних ситуацій;
- за видами контролю: усні перевірки самостійної роботи студентів, практичні завдання, лабораторно-практичні завдання, використання комп'ютерних засобів тестування.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Система оцінювання результатів навчання студентів II курсу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здійснюється відповідно до Положення про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила». Кожен вид контролю передбачений з урахуванням результатів навчання.

Оцінювання знань під час вивчення дисциплін програми профільної середньої освіти

Під час вивчення дисциплін ЗОП оцінюється як теоретична, так і практична підготовка за 12-бальною національною шкалою відповідно до наступних критеріїв.

- початковий рівень («незадовільно»):

1 бал – здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання й відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями;

2 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність висловити думку на елементарному рівні;

3 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;

- середній рівень («задовільно»):

4 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні;

5 балів – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину;

6 балів – здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання й розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати й робити висновки, виправляти допущені помилки;

- достатній рівень («добре»):

7 балів – здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень;

8 балів – здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки й добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача;

9 балів – здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу й вміє застосовувати його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;

- високий рівень («відмінно»):

10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї, знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем;

11 балів – здобувач освіти вільно висловлює власні думки й відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища й факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації та використовує одержані відомості відповідно до мети й завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання й уміння в нестандартних ситуаціях;

12 балів – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування й нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Поточне оцінювання спецкурсів і вибірково-обов'язкових предметів програми профільної середньої освіти, які інтегруються в освітньо-професійну програму підготовки фахового молодшого бакалавра, здійснюється за 12-бальною шкалою з наступним переведенням підсумкових оцінок (визначених як середньоарифметичні) у 100-бальну шкалу та шкалу ЄКТС (див. нижче таблицю відповідності балів національної шкали та шкали ЄКТС).

Оцінювання знань під час вивчення дисциплін освітньо-професійної програми

Під час вивчення дисциплін освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти результати навчання оцінюються за національною чотирибальною шкалою – “2”; “3”; “4”; “5”.

При цьому, оцінки повинні відповідати таким критеріям:

- **«відмінно»** – здобувач освіти міцно засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання під час аналізу практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

- **«добре»** – здобувач освіти добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного матеріалу;

- **«задовільно»** – здобувач освіти в основному опанував теоретичні знання навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності в знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

- **«незадовільно»** – здобувач освіти не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутнє наукове мислення, практичні навички не сформовані.

3. Поточний контроль

Фіксація поточного контролю здійснюється в «Електронному журналі обліку успішності академічної групи» (далі – Журнал) на підставі чотирибальної шкали – “2”; “3”; “4”; “5”. У разі відсутності студента на занятті виставляється «н». За результатами поточного контролю у Журналі автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять. Процедура ведення, оформлення та зберігання «Електронного журналу обліку успішності академічної групи» регулюється окремим положенням.

Форми проведення поточного контролю визначаються викладачем, затверджуються цикловою комісією та обов'язково відображаються в робочій програмі навчальної дисципліни.

На початку вивчення відповідної дисципліни (перше заняття) викладач зобов'язаний ознайомити студентів з формами поточного контролю, системою й критеріями оцінювання, а також повідомити про наявність і зміст робочої програми, вказати покликання його розміщення на сайті закладу освіти (або в Системі дистанційної освіти (далі – СДО)).

На результати поточного контролю й оцінювання впливають:

- рівень знань, продемонстрований студентом у відповідях, виступах, дискусії;
- практичні навички з теми;
- активність під час обговорення питань;
- результати виконання й захисту проєктів;
- самостійність опрацювання теми;

- проведення розрахунків та контрольних робіт тощо.

Критерії оцінювання відповіді здобувача мають відповідати запланованому рівню досягнення програмних результатів навчання (наприклад, за таксономією Блума-Андерсона).

Якщо здобувачі освіти користуються повною довірою викладача внаслідок свідомого ставлення до знань, то в процесі аудиторного навчання можна застосувати й *самоконтроль* – довірити їм виставляти оцінку самим собі.

З цією метою в навчальних посібниках, курсах лекцій, а також у методичних розробках з практичних, семінарських і самостійних робіт для кожної теми (розділу) передбачаються питання (завдання) для самоконтролю. Для більшості студентів ефективною є форма самоконтролю, коли викладач дозволяє наприкінці творчої роботи зазирнути у посібник чи мережу Інтернет, щоб звірити відповідність написаного.

Більша ефективність самоконтролю забезпечується тематичним тестуванням в СДО.

Усі пропущені заняття, а також отримані негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість «н» в журналі буде виставлено «0» (нуль балів) без права перездачі.

Студенти повинні мати оцінки з не менше 50% аудиторних занять. Для цього, *викладачі повинні сформувавши комплекс* відповідних методичних прийомів і засобів.

За результатами поточного оцінювання студенти можуть отримати максимум 60 балів, які розраховуються таким чином:

$$ПО = (n_0 \times 0 + n_2 \times 2 + n_3 \times 3 + n_4 \times 4 + n_5 \times 5) / (n_0 + n_2 + n_3 + n_4 + n_5) \times 12,$$

де ПО – підсумкова оцінка за аудиторну роботу;

n_0, n_2, n_3, n_4, n_5 – кількість оцінок за відповідними балами в 4-х бальній шкалі;

12 – коефіцієнт, що дає змогу визначити поточну оцінку в 60-бальній шкалі.

Підсумкова оцінка в Журналі генерується автоматично. Завдання викладача полягає у своєчасному веденні журналу, виставленні поточних оцінок, відображенні відпрацьованих занять, заміні не відпрацьованих здобувачами пропущених занять на «0» балів. Внесення відомостей до журналу має бути завершено за 3 робочі дні до початку сесії.

До підсумкового контролю **допускаються студенти**, які за результатами поточного контролю **отримали 35 і більше балів**. Усі студенти, що отримали 34 бали і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю й на підставі укладання додаткового договору здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру.

Також до семестрового контролю не допускаються студенти, які не оплатили за навчання.

Підсумковий (семестровий) контроль

Підсумковий (семестровий) контроль проводиться для встановлення рівня досягнення здобувачами програмних результатів навчання з навчальної дисципліни (освітнього компонента) після завершення вивчення дисципліни.

Підсумковий контроль знань проводиться у формі екзамену або диференційованого заліку у вигляді комп'ютерного тестування, а у визначених цикловою комісією випадках – письмово і/або усно для студентів, які за результатами поточного контролю отримали 35 балів і більше.

Якщо підсумковий контроль навчальної дисципліни передбачає недиференційований залік, то при наявності у студента за поточний контроль 35 балів і більше, йому виставляється «зараховано».

На екзамен виносяться ключові питання, типові й комплексні задачі, завдання, що потребують творчої відповіді та вміння синтезувати отримані знання й застосовувати їх для вирішення практичних завдань.

Перелік екзаменаційних/залікових питань та завдань, критерії їх оцінювання визначаються викладачем, затверджуються цикловою комісією й розміщуються в робочій програмі навчальної дисципліни.

На основі затвердженого переліку питань викладач формує тестові завдання для комп'ютерного тестування **різних рівнів складності**, які повинні пройти попереднє внутрішнє рецензування цикловою комісією (підписані відповідальною особою) та передаються заступнику проректора з методичної роботи університету для внесення в базу підсумкового тестового контролю.

Підсумкове тестування відбувається в комп'ютерних лабораторіях закладу освіти (або в особливих випадках – дистанційно) з використанням програми Moodle і передбачає проходження тесту з 30 питань різного рівня складності та їх критеріїв оцінювання, а саме:

- *I рівень* – двадцять тестових завдань, які перевіряють знання певного факту, явища, поняття; 1,1 бал за правильну відповідь в одному завданні;
- *II рівень* – сім складніших завдань рівня, які перевіряють знання кількох взаємопов'язаних фактів чи явищ; 1,5 бала за правильну відповідь в одному завданні;
- *III рівень* – три тестові завдання творчого рівня, які перевіряють вміння застосовувати фактичні знання з метою отримання висновку; 2,5 бала за правильну відповідь в одному завданні.

За результатами підсумкового контролю (екзамен/диференційований залік) студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не склали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях, оцінюється в балах (національної шкали, 100-бальної шкали й шкали ЄКТС) і є сумою балів, отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Студенти можуть підвищувати свій рейтинг під час екзаменаційній сесії через одноразову повторну перездачу, попередньо подавши заяву адміністрації коледжу не пізніше одного робочого дня після сесії.

Отриманий під час підвищення рейтингу результат буде остаточним при виставленні підсумкового контролю.

Студенти, які не з'явилися на екзамені без поважних причин, вважаються такими, що отримали незадовільну оцінку.

**ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ»**

1. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Класифікація та функціонування барів. Організація праці обслуговуючого персоналу бару

1. Призначення барів. Класифікація барів.
2. Характеристика різних типів барів.
3. Склад і характеристика приміщень барів різних типів. Організація постачання.
4. Вимоги до бармена як обслуговуючого персоналу бару. Організація робочого місця.

Тема 2. Характеристика оснащення у барах

1. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.
2. Умеблювання барів.
3. Асортимент, призначення барного інвентарю.
4. Асортимент, призначення барного посуду.

Тема 3. Підготовка та особливості обслуговування у барах

1. Підготовка бару до роботи.
2. Характеристика карт напоїв барів.
3. Основні правила приймання замовлення та подавання страв у барах. Правила роботи з підносом.
4. Техніка подавання прохолоджувальних та алкогольних напоїв за столами. Характеристика асортименту напоїв.

Тема 4. Способи приготування, оформлення та гарнірування змішаних напоїв

1. Класифікація змішаних напоїв.
2. Способи приготування змішаних напоїв.
3. Особливості сервування змішаних напоїв.
4. Гарнірування напоїв та їх подавання.

Тема 5. Асортимент, технологія приготування та подавання безалкогольних змішаних напоїв

1. Асортимент, технологія приготування, правила подавання безалкогольних вітамінних напоїв, крющонів, фізів, коблерів, джулепів.
2. Асортимент, технологія приготування, правила подавання безалкогольних фліпів, ег-ногів, айс-крімів, санди, парфе, щербетів.
3. Асортимент, технологія приготування, правила подавання молочних напоїв, молочних і вершкових коктейлів.
4. Асортимент, технологія приготування, правила подавання напоїв з плодів, ягід, овочів і соків.

Тема 6. Асортимент, технологія приготування та подавання алкогольних змішаних напоїв

1. Асортимент, технологія приготування, правила подавання коктейлів-аперитивів і коктейлів-диджестивів.

2. Асортимент, технологія приготування, правила подавання шаруватих і емульгаторних коктейлів.

3. Асортимент, технологія приготування, правила подавання вечірніх, десертних та ігристих коктейлів.

Тема 7. Асортимент, технологія приготування та подавання групових змішаних напоїв, гарячих напоїв

1. Класифікація групових змішаних напоїв. Технологія приготування та подавання гарячих групових змішаних напоїв.

2. Технологія приготування та подавання холодних групових змішаних напоїв.

3. Особливості приготування і подавання незмішаних гарячих напоїв.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва тем	Кількість годин				
		усього	аудиторних	лекцій	семінари	самостійна робота
1.	Класифікація та функціонування барів. Організація праці обслуговуючого персоналу бару.	10	6	2	4	4
2.	Характеристика оснащення у барах.	8	4	2	2	4
3.	Підготовка та особливості обслуговування у барах.	8	4	2	2	4
4.	Способи приготування, оформлення та гарнірування змішаних напоїв.	10	4	2	2	6
5.	Асортимент, технологія приготування та подавання безалкогольних змішаних напоїв.	8	4	2	-	4
6.	Асортимент, технологія приготування та подавання алкогольних змішаних напоїв.	8	4	2	-	4
7.	Асортимент, технологія приготування та подавання групових змішаних напоїв, гарячих напоїв.	8	4	2	-	4
	Разом	60	30	14	16	30
	Загальна кількість годин на вивчення дисципліни	60	30	14	16	30

3. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	№ заняття	Теми лекцій	Кількість годин
1.	Лекція 1.	Класифікація та функціонування барів. Організація праці обслуговуючого персоналу бару.	2
2.	Лекція 2.	Характеристика оснащення у барах.	2
3.	Лекція 3.	Підготовка та особливості обслуговування у барах.	2
4.	Лекція 4.	Способи приготування, оформлення та гарнірування змішаних напоїв.	2
5.	Лекція 5.	Асортимент, технологія приготування та подавання безалкогольних змішаних напоїв.	2
6.	Лекція 6.	Асортимент, технологія приготування та подавання алкогольних змішаних напоїв.	2
7.	Лекція 7.	Асортимент, технологія приготування та подавання групових змішаних напоїв, гарячих напоїв.	2
Усього лекційних занять			14

4. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	№ заняття	Назва теми	Кількість годин
1.	2.	Ознайомлення з інтер'єром барів різних типів і класів (екскурсія).	2
2.	3.	Вивчення класифікації барів та виконання ситуаційних завдань з організації роботи барів.	2
3.	5.	Вивчення асортименту, призначення барного посуду та інвентарю.	2
4.	7.	Складання карт напоїв для барів різних типів. Вивчення техніки обслуговування гостей напоями.	2
5.	9.	Вивчення техніки приготування та подавання змішаних напоїв різними способами.	2
6.	11.	Виконання елементів гарнірування та оформлення, що застосовуються у міксології. Виконання технології приготування та подавання безалкогольних змішаних напоїв типу джулеп, коблер. Органолептична оцінка якості напоїв.	2
7.	13.	Виконання технології приготування та подавання безалкогольних змішаних напоїв на основі молока,	2

		вершків, морозива. Органолептична оцінка якості напоїв.	
8.	15.	Виконання технології приготування та подавання безалкогольних змішаних напоїв на основі фруктів, ягід, плодово-овочевої продукції. Органолептична оцінка якості напоїв.	2
Усього			16

5. САМОСТІЙНА РОБОТА

Назва теми	Зміст завдання для самостійної роботи	Кількість годин	Рекомендовані джерела інформації
Тема 1. Класифікація та функціонування барів. Організація праці обслуговуючого персоналу бару.	Опрацювати наступні питання: 1. Історія виникнення і розвиток барів. Характеристика основних груп приміщень у барах. 2. Характеристика договору про поставку. Вимоги щодо постачання.	4	2, 8, 13
Тема 2. Характеристика оснащення в барах.	Опрацювати наступні питання: 1. Особливості умеблювання барів класу «люкс», «вищий», «перший». 2. Асортимент столової білизни, що використовується у барах.	4	1, 2, 3, 8, 12
Тема 3. Підготовка та особливості обслуговування в барах.	Опрацювати наступні питання: 1. Способи збирання використаного посуду. Правила миття посуду, інвентарю та їх зберігання. 2. Класифікація, асортимент, характеристика міцних алкогольних напоїв.	4	5, 8, 13, 17
Тема 4. Способи приготування, оформлення та гарнірування змішаних напоїв.	Опрацювати наступні питання: 1. Призначення та характеристика застосування модифікаторів у міксології. 2. Характеристика емульгаторів, що застосовуються в міксології. 3. Черговість закладання компонентів при виготовленні змішаних напоїв.	6	5, 8, 13, 17
Тема 5. Асортимент,	Опрацювати наступні питання: 1. Вимоги до оформлення і якості коктейлів.	4	5, 8, 13, 17

технологія приготування та подавання безалкогольних змішаних напоїв.	2. Застосування карвінгу у барній справі.		
Тема 6. Асортимент, технологія приготування та подавання алкогольних змішаних напоїв.	Опрацювати наступні питання: 1. Характеристика групи тонізуючих і прохолоджуючих коктейлів. 2. Технологія приготування і підбір посуду для різних видів тонізуючих і прохолоджувальних напоїв.	4	5, 8, 13, 17
Тема 7. Асортимент, технологія приготування та подавання групових змішаних напоїв, гарячих напоїв.	Опрацювати наступні питання: 1. Характеристика групи оригінальних коктейлів. 2. Класифікація гарячих напоїв.	4	5, 8, 13, 17
	Індивідуальна контрольна робота	2	
Разом самостійної роботи студента		30	

ЗАВДАННЯ ДЛЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

ВАРІАНТ * № n

I. Теоретична частина

Указати класифікацію барів (за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції). Охарактеризувати різні типи барів.

II. Практична частина

Ситуація. Організовується відкриття пивного бару класу «вищий» із обслуговуванням офіціантами на 60 посадочних місць, з них 12 посадочних місць за барною стійкою:

- визначити загальну площу торгового залу для такого бару;
- розрахувати приблизний розподіл місць (типів столів) у торговому залі такого бару;
- визначити загальну довжину барної стійки, урахувуючи клас бару.

III. Тести

1. Укажіть коротку характеристику експрес-бару?

1. Бари для швидкого обслуговування.
2. Бари, що реалізують різноманітний асортимент кавових напоїв.
3. Бари, що об'єднують функції бару та закускової.

4. Бари, що спеціалізуються на приготуванні й реалізації змішаних напоїв.
2. Укажіть норматив площі на одне місце у пивному барі з обслуговуванням офіціантами?
 1. 1,0 м²
 2. 1,4 м²
 3. 1,5 м²
 4. 2,0 м²
3. Укажіть класифікацію коктейлів за технологією приготування?
 1. Аперитиви, диджестиви.
 2. Дообідні, пообідні, вечірні.
 3. Білд, бленд, шейк, стир.
 4. Гарячі, холодні.
4. Укажіть, які коктейлі готуються на міцноалкогольній основі, на основі вин та п'ються одним-двома ковтками?
 1. Коктейлі-аперитиви.
 2. Коктейлі-диджестиви.
 3. Емульгаторні коктейлі.
 4. Коктейлі екзотичні.
5. Укажіть, в якій послідовності записують напої в карті спеціальних видів пива?
 1. Безалкогольне; місцеве алкогольне спершу розливне, після у пляшках; імпортне алкогольне спершу розливне, після у пляшках.
 2. Безалкогольне; імпортне алкогольне спершу розливне, після у пляшках; місцеве алкогольне спершу розливне, після у пляшках.
 3. Безалкогольне; місцеве алкогольне спершу у пляшках, після розливне; імпортне алкогольне спершу у пляшках, після розливне.
 4. Місцеве алкогольне спершу розливне, після у пляшках; імпортне алкогольне спершу розливне, після у пляшках; безалкогольне.

***Примітка:** номер варіанту (значення *n*) – відповідає порядковому номеру прізвища студента в Електронному журналі обліку успішності академічної групи.

ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ для підготовки до підсумкового контролю

1. Призначення барів. Класифікація барів.
2. Характеристика різних типів барів.
3. Склад і характеристика приміщень барів різних типів. Організація постачання.
4. Вимоги до бармена як обслуговуючого персоналу бару. Організація робочого місця.
5. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.
6. Умеблювання барів.
7. Асортимент, призначення барного інвентарю.
8. Асортимент, призначення барного посуду.
9. Підготовка бару до роботи.

10. Характеристика карт напоїв барів.
11. Основні правила приймання замовлення та подавання страв у барах. Правила роботи з підносом.
12. Техніка подавання прохолоджувальних та алкогольних напоїв за столами. Характеристика асортименту напоїв.
13. Класифікація змішаних напоїв.
14. Способи приготування змішаних напоїв.
15. Особливості сервування змішаних напоїв.
16. Гарнірування напоїв та їх подавання.
17. Асортимент, технологія приготування, правила подавання безалкогольних вітамінних напоїв, крешонів, фізів, коблерів, джулепів.
18. Асортимент, технологія приготування, правила подавання безалкогольних фліпів, ег-ногів, айс-крімів, санди, парфе, щербетів.
19. Асортимент, технологія приготування, правила подавання молочних напоїв, молочних і вершкових коктейлів.
20. Асортимент, технологія приготування, правила подавання напоїв з плодів, ягід, овочів і соків.
21. Асортимент, технологія приготування, правила подавання коктейлів-аперитивів і коктейлів-диджестивів.
22. Асортимент, технологія приготування, правила подавання шаруватих і емульгаторних коктейлів.
23. Асортимент, технологія приготування, правила подавання вечірніх, десертних та ігристих коктейлів.
24. Класифікація групових змішаних напоїв. Технологія приготування та подавання гарячих групових змішаних напоїв.
25. Технологія приготування та подавання холодних групових змішаних напоїв.
26. Особливості приготування і подавання незмішаних гарячих напоїв.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
2. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник ; вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
3. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011, 388 с.
4. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011, 215 с.
5. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіна, 2010, 315 с.
6. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2009, 304 с.

7. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтерпрес, 2009, 447 с.
8. Малюк Л. П. Організація роботи бармена : навч. посіб. Харків : ХДАТОГХ, 2002, 214 с.
9. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса, 2000, 311 с.
10. П'ятницька Г. Т., П'ятницька. Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013, 250 с.
11. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра- К, 2010, 388 с.
12. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009, 342 с.
13. Ростовський В. С., Шаман С. М. Барна справа : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2008, 398с.
14. Гайдук С. М., Юрчук К. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2006, 342 с.
15. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2003, 348 с.
16. Мальська М. П., Гаталюк Н. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013, 304 с.
17. Доцяк В. С, Стремено Л. О., Стремено І. В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів : підручник. Київ : Вища школа, 2000, 519 с.
18. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад. : Малюк Л. П., Черевко О. І., Дейниченко Г. В. ; Харків : ХДУХТ, 2003, 488 с.
19. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності / уклад. : Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О. та ін. ; Київ : А.С.К. Арій, 2000, 848 с.
20. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).
21. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004, (Національний стандарт України).