



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
БАРНА СПРАВА**

Галузь знань	<u>24 «Сфера обслуговування»</u>
Спеціальність	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Назва освітньої програми	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
Викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Яна КРАВЧЕНКО	097-903-34-19	yanakravchenko1188@gmail.com
Sommelier in Michelin star restaurant (Lisbon) Anastasia KORNILOVA		Kornilova_Anastasia@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

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:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

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

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

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

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

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. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30/10	30/10	120/160	3 (4)	5(6-8)	Вибіркова

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, правила подавання коктейлів.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
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 - ЕКЗАМЕН								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet.

Лабораторія з ресторанної справи забезпечена необхідним навчальним обладнанням та посудом (меблі: обідні столи та стільці; посуд: комплект столового посуду, окремі зразки порцелянового, керамічного та ін.; скляний посуд: декантер, келихи для білого та червоного вина в асортименті, келихи для шампанського, фужери для води, чарки горілчані, чарки коньячні, склянки-гумблери, сучасним технологічним обладнанням (льодогенератор, каво машина), барним інвентарем.

Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) i3-1115G4/ 3.00 GHz.)

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Олександрівський», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, Smart Draw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIOHMS, SERVIOPOS, Amadeus, Iiko. Доступ до Інтернету.

6. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма

1	<p>Тема 1. Особливості організації і функціонування барів.</p> <p>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.</p>	2	2
2	<p>Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів.</p> <p>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.</p>	2	1
3	<p>Тема 3. Асортимент та призначення барного посуду.</p> <p>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.</p>	2	1
4	<p>Тема 4. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.</p> <p>1. Особливості оформлення барних вітрин. 2. Види меню бару. 3. Способи виставлення вино-горілчаних виробів.</p>	2	0,5
5	<p>Тема 5. Організація робочого місця бармена.</p> <p>1. Розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч. 2. Підготування бармена до роботи. Необхідні елементи для підготування бармена до роботи.</p>	2	0,5
6	<p>Тема 6. Характеристика та асортимент продукції різних типів барів.</p> <p>1. Характеристика різних типів барів. 2. Асортимент продукції коктейль-бару, гриль-бару, винного бару, пивного бару, десертного бару, молочного бару, вітамінного бару, кав'ярні.</p>	2	0,5
7	<p>Тема 7. Організація обслуговування відвідувачів у барі.</p> <p>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.</p>	2	0,5

8	<p>Тема 8. Технологія приготування змішаних напоїв</p> <p>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.</p> <p>2. Способи приготування змішаних напоїв. Технологія приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леер».</p> <p>3. Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.</p>	2	0,5
9	<p>Тема 9. Основні правила приготування та оформлення напоїв.</p> <p>1.Послідовність приготування змішаних напоїв у шейкері.</p> <p>2. Послідовність приготування змішаних напоїв у міксері.</p> <p>3. Спосіб приготування змішаних напоїв у чарці чи склянці.</p> <p>4. Черговість закладання компонентів при виготовленні змішаних напоїв.</p>	2	0,5
10	<p>Тема 10. Гарнірування напоїв та їх подавання.</p> <p>1.Основні правила підбирання і подавання гарнірів до змішаних напоїв. Значення гарнірування коктейлю.</p> <p>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</p>	2	0,5
11	<p>Тема 11. Особливості приготування коктейлів. Асортимент, приготування, правила подавання октейлів.</p> <p>1.Характеристика групи коктейлів аперитивів. Технологія приготування асортименту коктейлів-аперитивів.</p> <p>2. Характеристика групи коктейлів-диджестивів. Технологія приготування асортименту коктейлів-диджестивів.</p> <p>3. Характеристика групи шаруватих коктейлів. Види шаруватих коктейлів.</p> <p>4. Характеристика групи емульгаторних коктейлів. Види емульгаторних коктейлів.</p> <p>5.Асортимент і технологія приготування вечірніх коктейлів. Характеристика групи оригінальних коктейлів. Види оригінальних коктейлів.</p>	2	0,5
12	<p>Тема 12. Класифікація змішаних алкогольних напоїв, холодних напоїв. Характеристика змішаних напоїв.</p> <p>1. Характеристика змішаних алкогольних напоїв коротких. Характеристика змішаних алкогольних напоїв довгих. Характеристика холодний алкогольних напоїв. Характеристика холодний безалкогольних напоїв.</p> <p>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.</p> <p>3.Перелік безалкогольних компонентів для виробництва напоїв.</p>	2	0,5
13	<p>Тема 13. Технологія приготування напоїв з плодів, ягід, овочів, соків та гарячих напоїв.</p> <p>1.Характеристика напоїв з плодів, ягід, овочів, соків.</p> <p>2.Технологія приготування і подавання лимонаду, оранжаду, напоїв із суміші молока з різними фруктово-ягідними та овочевими соками.</p> <p>3.Класифікація гарячих напоїв. Особливості приготування і подавання незмішаних гарячих напоїв.</p>	2	0,5

	Особливості приготування і подавання змішаних безалкогольних і алкогольних напоїв.		
14	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
15	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

7. 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 есе, 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	<p>Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів. Асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою.</p> <p>Реферат 1. Концепції відомих барів. 2. Специфіка та особливості матеріально-технічного оснащення барів різних типів.</p>	8	10
3	<p>Тема 3. Асортимент та призначення барного посуду. Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у барах.</p> <p>Реферат 1. Характеристика посуду та інвентарю. 2. Сервіровка столу відповідно до типу бару.</p>	8	10
4	<p>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.</p> <p>Реферат 1. Основні етапи розвитку барів. 2. Специфіка та особливості барів різних типів.</p>	8	10
5	<p>Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів. Асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою.</p> <p>еферат 1. Концепції відомих барів. 2. Специфіка та особливості матеріально-технічного оснащення барів різних типів.</p>	8	10
6	<p>Тема 3. Асортимент та призначення барного посуду. Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у барах.</p> <p>Реферат 1. Організація постачання в барах 2. Особливості роботи барів різних типів та асортимент продукції (меню) для кожного типу бару.</p>	8	10
7	<p>Тема 7. Організація обслуговування відвідувачів у барі. Процес виконання замовлення. Основні правила обслуговування гостя. Розрахунок з відвідувачами.</p> <p>Реферат 1. Підготовка до обслуговування гостей. 2. . Сервіровка столу відповідно до типу бару.</p>	8	10

8	<p>Тема 8. Технологія приготування змішаних напоїв Технологія приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «лесер». Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.</p> <p>Реферат</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила приготування коротких коктейлів. 2. Особливості декорування і подачі коротких змішаних напоїв 	8	10
9	<p>Тема 9. Основні правила приготування та оформлення напоїв. Черговість закладання компонентів при виготовленні змішаних напоїв.</p> <p>Реферат</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні правила приготування та оформлення напоїв 2. Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для напоїв 	8	10
10	<p>Тема 10. Гарнірування напоїв та їх подавання. Способи подавання гарніру до коктейлю.</p> <p>Реферат</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сучасні інгредієнти для декорування коктейлів. 2. Особливості сервірування коктейлів в залежності від типу бару і його концепції. 	8	10
11	<p>Тема 11. Особливості приготування коктейлів. Асортимент, приготування, правила подавання коктейлів. Асортимент і технологія приготування вечірніх коктейлів. Характеристика групи оригінальних коктейлів. Види оригінальних коктейлів.</p> <p>Реферат</p> <p>Технологія приготування коктейлів-аперативів на основі вермуту та гірких настоянок. Історія виникнення аперативу</p>	8	12
12	<p>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, міст, ойстер, пафф, пунш, пуф, сангарі, сангрія, сбітень, слінг, тоді, фізи, фліп, хайбол, ег-ног, смеш, фікс, шраб. Перелік безалкогольних компонентів для виробництва напоїв.</p> <p>Реферат</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила приготування довгих коктейлів. 2. Особливості декорування і подачі довгих змішаних напоїв. 	8	12

13	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. 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	8	12
14	Тема 14. Технологія приготування тонізуючих і прохолоджуючих напоїв. Технологія приготування і підбір посуду для різних видів тонізуючих і прохолоджувальних напоїв. Реферат 1. Безалкогольні фраппе. 2. Безалкогольні фізи. 3. Безалкогольні коblers. 4. Безалкогольні джулепи	8	12
15	Тема 15. Технологія приготування групових змішаних напоїв. Технологія приготування і правила подавання холодних групових змішаних напоїв: ногг, крjюшони. Реферат 1. Правила приготування оригінальних і групових коктейлів. 2. Особливості декорування і подачі оригінальних і групових змішаних напоїв	8	12
Всього		120	160

8. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю		Складові оцінювання
поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи		50%
підсумковий контроль - екзамен		50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах, практичні завдання, екзамен	

Питання до екзамену

1. Дайте визначення бару.
2. Історія виникнення бару.
3. Що покладено в основу класифікації барів?
4. Класифікація та характеристика барів у складі готелів.
5. Охарактеризуйте особливості роботи барів різних типів.
6. Який асортимент продукції характерний для барів?

7. Який асортимент основних послуг пропонують бари?
8. Який асортимент додаткових послуг можуть пропонувати бари?
9. Чим відрізняються коктейль-бари від коктейль-холів?
10. Що таке паб?
11. Вимоги до постачання та основні джерела постачання. Основні критерії до постачальників. Вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів. Основні джерела постачання. Складання договорів про поставку товару. Форми доставок товару.
12. Склад та характеристика торгових приміщень бару.
13. Нормативи площі на одне місце у барах. Розподіл місць у залах залежно від класу барів.
14. Характеристика виробничих приміщень їх склад.
15. Адміністративно-побутові приміщення.
16. Раціональна організація постачання барів сировиною, напівфабрикатами та матеріально-технічними засобами.
17. Вкажіть призначення, варіанти розміщення барної стійки.
18. Охарактеризуйте основні складові частини барної стійки.
19. Де зберігається основна маса продуктів на барній стійці?
20. Перелічіть основне устаткування бару.
21. Наведіть характеристику основного інвентарю, що використовується під час обслуговування в барі.
22. Наведіть основні види та призначення барного посуду.
23. Види інвентарю та їх характеристика?
24. Види посуду та його характеристика?
25. Сучасні вимоги щодо виготовлення посуду та інвентарю для барів?
26. Як правильно організувати робоче місце бармена?
27. Яке обладнання та інвентар є необхідним для ефективної праці бармена?
28. Вкажіть, що необхідно забезпечити для підготовки роботи бару.
29. Охарактеризуйте робоче місце бармена.
30. Які особливості необхідно враховувати при оформленні вітрини бару, барної стійки?
31. Наведіть критерії, які слід враховувати при розміщенні продуктів на барній вітрині.
32. Вкажіть особливості розміщенні устаткування в барі.
33. Від чого залежить кількість виробничих приміщень бару
34. Що входить до групи складських приміщень
35. Як розраховується кількість місць за стійкою
36. Як правильно організувати робоче місце бармена
37. Види барних стійок.
38. Основні правила оформлення вітрини.
39. Техніка наливання основних видів напоїв.
40. Порційне наливання напоїв.
41. Техніка приготування змішаних напоїв.
42. Основні правила та принципи приготування напоїв.

43. Що потрібно врахувати під час оформлення напоїв льодом?
44. Що потрібно пам'ятати під час приготування напоїв?
45. Поясніть, з яких компонентів може складатись коктейль.
46. Особливості приготування коктейлів способом «білд».
47. Охарактеризуйте спосіб приготування коктейлів «шейк».
48. Особливості приготування коктейлів способом «бленд».
49. В чому суть приготування коктейлів способом «стір»?
50. Особливості приготування коктейлів способом «мадл».
51. Назвіть обливості приготування коктейлів способом «лейер».

9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ

<i>Денна форма навчання</i>			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

Разом балів за поточний контроль	50
Підсумковий контроль екзамен	50
Всього балів	100

Заочна форма навчання			
Поточний контроль			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	25
За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	10
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для екзамену)

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

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» E - 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 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

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	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E	незадовільно	не зараховано
35-59 (3)	FX		
1-34 (2)	F		

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр

- учбової літератури, 2016. 342 с.
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.
 4. Мялковський О.В. Барна справа : теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник. Київ : Кондор, 2017. 376 с.
 5. Ощипок І. М., Пономарьова П. Х. Барна справа : навчальний посібник. Львів : «Магнолія 2006», 2016. 288 с.
 6. Барна справа: методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання] / Я.В. Кравченко: кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Міжнародного гуманітарного університету. Одеса: МГУ, 2022. 31с.

Допоміжна

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. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. 346с.

Нормативно-правові акти:

10. Про захист прав споживачів: Закони України від 12.05.91.-№1023-ХІІ;
11. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закони України від 236.12.97 № 771/97-ВР;
12. 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/> (дата звернення 13.07.2022).
13. Inshaker: веб-сайт. URL: <https://ua.inshaker.com/> (дата звернення 13.07.2022).
14. Типи кавових машин. URL.: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html> (дата звернення 13.07.2022).