

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«БАРНА СПРАВА»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *24 «Сфера обслуговування»*

Код та найменування спеціальності *241 «Готельно-ресторанна справа»*

Освітньо-професійна програма *Готельно-ресторанна справа*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *241 Готельно-ресторанна справа*
«30» серпня 2023 р. протокол №1

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

К 05-07

1. Загальна інформація

Кафедра: [Готельно – ресторанного бізнесу](#)
Викладач: **Коваленко Наталія Олександрівна**, доцент
кафедри готельно-ресторанного бізнесу , кандидат
технічних наук, доцент



Контакти
[Профайл](#) kovalenkonatalia241@gmail.com,
0980536579

Освітній компонент викладається на 3 курсі у 4 семестрі

3 курс			
Кількість кредитів ECTS – 3,5, годин - 105			
Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	42	22	20
заочна	12	4	8
Самостійна робота, годин	Денна - 63		Заочна - 93

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Барна справа» спрямована на опанування студентами теоретичних та практичних навичок діяльності в умовах ринкової економіки і успішної реалізації отриманих знань в професійній діяльності в закладах готельно-ресторанного господарства.

Освітній компонент «Барна справа» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства».

3. Мета освітнього компоненту

Метою дисципліни «Барна справа» є набуття студентами сучасних теоретичних знань щодо організації роботи барів відповідно до їх типу і класу, вимог до матеріально-технічного забезпечення барів та організації роботи персоналу, особливостей обслуговування споживачів барною продукцією, ролі інформаційних та інноваційних технологій в процесі організації роботи барів, набуття практичних вмінь і навичок щодо застосування різних підходів до організації роботи барів на сучасному рівні, підготовка висококваліфікованих спеціалістів, які будуть спроможними забезпечити високий рівень ефективності організації роботи барів в умовах ринкової економіки.

Основним завданням вивчення дисципліни «Барна справа» є набуття комплексних знань щодо організації обслуговування споживачів в барах різного класу з урахуванням сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- організацію роботи барів різних типів і класів, матеріально-технічне наповнення процесів виробництва барної продукції, організації обслуговування споживачів в барі;
- коло обов'язків та правила роботи бармена;
- основи міксології;
- асортимент посуду та інвентарю для роботи з алкогольними та безалкогольними напоями;
- правила складання барної карти, карти напоїв, коктейльної карти;
- умови зберігання продукції в барі;
- ведення нормативної документації барів і порядок її використання.

вміти:

- використовувати теоретичні знання при організації роботи барів;
- обслуговувати споживачів у барах різних типів;
- вести нормативну документацію барів.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Барна справа» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів](#)

Інтегральна компетенція:

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 характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК01 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя

ЗК03 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК05 Здатність працювати в команді

ЗК07 Цінування та повага різноманітності та мультикультурності

ЗК08 Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК09 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК01 Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

СК02 Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність

СК08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК09 Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

СК11 Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

Програмні результати навчання:

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

ПРН 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

ПРН 04 Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

ПРН 08 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 09 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати

питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

ПРН 14 Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ПРН 19 Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Організація обслуговування споживачів в барі. Матеріально-технічне забезпечення роботи бару.			
1	Історія появи коктейлю. Класифікація барів. Сучасні концепції барів	2	1
2	Сучасні вимоги до професійних навичок працівників бару. Створення безпечних умов обслуговування гостей в барі. Розуміння психології і мультикультурності сучасного споживача послуг.	2	
Разом за ОК:		4	1
Змістовний модуль 2. Міксологія.			
1	Сучасні тренди в приготуванні коктейлів. Характеристика основних груп коктейлів. Застосування навичок абстрактного мислення для створення ефектної презентації змішаних напоїв в барі.	2	2
2	Методи виробництва спиртних напоїв. Характеристика сировини для виробництва алкогольних напоїв.	2	
3	Характеристика міцних алкогольних баз для приготування коктейлів: абсент, анісові настоянки, біттери, лікери.	2	
4	Характеристика міцних алкогольних баз для приготування коктейлів: віскі, горілка, джин, ром, текіла, коньяк, арманьяк, бренді. Технологія виробництва, класифікація, основні торгові марки.	4	
5	Характеристика середньої міцності і слабоалкогольних баз для приготування коктейлів: вермут, вино, пиво. Технологія виробництва, класифікація, основні торгові марки.	2	
Разом за ОК:		12	2
Змістовий модуль 3: Кава. Основи роботи бариста.			
1	Історія кави. Відомі сорти кави. Особливості вирощування і обробки кавового зерна. Технології обсмажування, декофеїнізації, ароматизації, помолу, зберігання, кави.	3	1
2	Особливості підбору обладнання для приготування кави в барі. Альтернативні види обладнання для приготування кавових напоїв. Техніка приготування еспресо. Оцінка якості еспресо. Способи приготування кави. Техніка роботи з молоком.	3	
Разом за ОК:		6	1

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Типи барів, їх характеристика та склад приміщень.	2	1
2	Обладнання, посуд та інвентар барів: призначення та характеристика.	2	1
3	Організація робочого місця бармена. Підготовка бару до роботи. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи.	2	1
4	Способи та правила приготування змішаних напоїв і коктейлів, їх сервірування, оформлення та подача.	2	1
5	Технологія приготування коротких і середніх змішаних напоїв.	2	1
6	Технологія приготування довгих змішаних напоїв.	2	1
7	Технологія приготування та подача оригінальних коктейлів і групових змішаних напоїв.	2	
8	Технологія приготування безалкогольних змішаних напоїв (коктейлів) та молочних коктейлів.	2	1
9	Технологія приготування та подача гарячих напоїв на основі чаю та кави.	2	
10	Формування та правила складання меню і карт напоїв барів різної спеціалізації.	2	1
Всього за ОК:		20	8

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Організація обслуговування споживачів в барі. Матеріально-технічне забезпечення роботи бару.			
1	<i>Тема 1:</i> Написання реферату з теми: 1. Які відомі бармени відіграли роль в розвитку барного мистецтва? 2. Які концепції барів сьогодні користуються найбільшим попитом у світі?	5	10
2	<i>Тема 2:</i> Підготувати план бару за наступними пунктами: 1. План торгової зали бару з барною стійкою 2. План робочого місця бармена з розміщенням обладнання <i>Тест</i>	8	10
Змістовний модуль 2. Міксологія.			
1	<i>Тема 1:</i> Написання реферату з теми: 1. Сучасні тренди в презентації коктейлів 2. Створення фірмових коктейлів в барі	6	10
2	<i>Тема 2:</i> Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Назвіть основні правила оформлення змішаних напоїв і коктейлів 2. Наведіть приклади закусок до коктейлів з	6	10

	фруктами, крешонів і солодких ігристих коктейлів		
3	<i>Тема 3:</i> Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Який спосіб приготування використовують для коротких та середніх алкогольних коктейлів? 2. Які компоненти входять до складу коротких та середніх алкогольних коктейлів кожної групи?	6	10
4	<i>Тема 4:</i> Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Які інгредієнти використовують для приготування довгих змішаних напоїв? 2. За яким принципом складаються рецептури коротких, середніх, довгих, групових змішаних напоїв?	6	10
5	<i>Тема 5:</i> Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Які інгредієнти використовуються для рецептур оригінальних змішаних напоїв? 2. Наведіть приклади рецептур різних груп коктейлів і обґрунтуйте співвідношення компонентів? <i>Тест</i>	6	10
Змістовий модуль 3: Кава. Основи роботи бариста.			
1	<i>Тема 1:</i> Написання реферату на тему: 1. Особливості відбору сортів кави для бару 2. Характеристика обладнання для приготування кави провідних компаній, переваги і недоліки	8	8
2	<i>Тема 2:</i> Складання барної карти за тематикою на вибір: 1. Коктейльна карта бару 2. Карта кавових напоїв і чаю <i>Тест</i>	12	15
Всього за ОК:		63	93

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- тестування знань здобувачів за темами;
- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування.
- виконання модульних контрольних робіт
- підготовка доповідей, повідомлень.

Підсумковий контроль – *диференційований. залік.*

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Змістовний модуль 1. Організація обслуговування споживачів в барі. Матеріально-технічне забезпечення роботи бару.	
Лекційний курс *	-
Лабораторні роботи*	15
Самостійна робота*	5
Тест 1	10
Доповіді з презентаціями	5
Всього за змістовний модуль 1	35
Змістовний модуль 2. Міксологія.	
Лекційний курс *	-
Лабораторні роботи*	25
Самостійна робота*	5
Тест 2	10
Всього за змістовний модуль 2	40
Змістовний модуль 3: Кава. Основи роботи бариста.	
Лекційний курс *	-
Лабораторні роботи*	10
Самостійна робота*	5
Тест 3	10
Всього за змістовний модуль 3	25
Всього	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи)

4,5 - 5 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (за один модуль згідно відсотку виконання)

4,5 - 5 балів	90 - 100 %	відмінно
4,0 - 4,4 балів	74 – 89%	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	60 – 73%	добре
2,1 – 3,4 балів	35 – 59 %	достатньо
0-2 балів	0-35 %	незадовільно

Підготовка доповідей з презентаціями (самостійна робота)

4,5 - 5 балів	Доповідь підготовлена на актуальну тематику, має якісну презентацію та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Доповідь підготовлена на низькому рівні або відсутня	незадовільно

Тестування (за один модуль)

9,0-10,0	<i>90 - 100 % правильних відповідей</i>	відмінно
8,0 -8,9	<i>74 – 89% правильних відповідей</i>	дуже добре
7,0 – 7,9	<i>60 – 73% правильних відповідей</i>	добре
5,0 – 6,9	<i>35 – 59 % правильних відповідей</i>	достатньо
0 – 4,9	<i>0-35 % правильних відповідей</i>	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: виконання лабораторних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, підготовка доповідей, розв'язання тестів.

8.Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Ростовський В.С., Шамаєв С.М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2021. – 395 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1737100>

2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Барна справа" [Електронний ресурс]: для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання / Г. О. Саркісян, Н. О. Коваленко, В. І. Соколова, Т. І. Соколова; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса: ОНАХТ, 2021. — 119 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1741725>

3. Коваленко, Н. О. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу "Барна справа" [Електронний ресурс]: для студентів СВО "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ден. і заоч. форми навчання / Н. О. Коваленко; відп. за вип. А. К. Д'яконова; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса: ОНАХТ, 2019. — Електрон. текст дані: 20 с.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1670766>

4. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. — Одеса : Маджента, 2021. — Електрон. текст. дані: 683 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1685135>
5. Гелей Р. Безалкогольні коктейлі [Текст] / Р. Гелей // Добрі напої. — Львів: Видавничий Дім "Високий замок", 2019. — № 4 (13). — С. 16-18.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.167069>
6. Коктейлі з вином [Текст] // Добрі напої. — Львів: Видавничий Дім "Високий замок", 2019. — № 3 (12). — С. 16-18.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.166495>
7. Бороденкова Є. О. Створення попиту на продукцію бару. Роль бармена в барі. / Є. О. Бороденкова, Н. О. Коваленко // Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: зб. тез. доп. XI Всеукр. міжвуз. наук. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, Одеса, 19-20 трав. 2022 р. / Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса, 2022. — С. 182-185.
<https://card-file.ontu.edu.ua/items/bd434e39-9b32-4365-994f-856eab443bc9>

Додаткова

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація
2. Вудс Р. Коктейлі від @the_cocktailguy / Річ Вудс., 2022. — 176 с. — (Жорж). — (ISBN 9786177853984).
3. Моргенталер Д. Книга бармена. Основи приготування коктейлів / Д. Моргенталер, М. Голмберг., 2021. — 288 с. — (ISBN 978-617-679-889-7).
4. Стренд Д. Very Merry Cocktails / Джессіка Стренд., 2020. — 128 с. — (ISBN 9781452184708).
5. Бартелс Б. The United States of Cocktails / Брайан Бартелс., 2020. — 272 с. — (Abrams). — (ISBN 9781419742873).
6. МакКорд К. Smoothie Project: The 28-Day Plan to Feel Happy and Healthy No Matter Your Age / Кетрін МакКорд., 2019. — 256 с. — (Abrams). — (ISBN 9781419740428).
7. Радев Г. Let's Get Tropical. Over 60 Cocktail Recipes from Caribbean Classics to Modern Tiki Drinks / Георгій Радев., 2019. — 144 с. — (DK (Dorling Kindersley)). — (ISBN 9780241378953).
8. The Cocktail Bible, 2018. — 192 с. — (Bounty Books). — (ISBN 9780753733066).
9. Девіс Д. Cocktails. A Complete Guide / Дженні Девіс., 2021. — 192 с. — (Chartwell Books). — (ISBN 9780785838869).
10. The Alchemist Cocktail Book. Master the dark arts of mixology, 2021. — 192 с. — (Ebury Press). — (ISBN 9781529107951).
11. Bartrigger [Електронний ресурс] — Режим доступу до ресурсу: <https://bartrigger.com.ua/>.
12. Cocktail portal [Електронний ресурс] — Режим доступу до ресурсу: <http://cocktailportal.com.ua/>.

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Наталія КОВАЛЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні готельно – ресторанного бізнесу

Протокол від «18» серпня 2023 р. № 1

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Готельно – ресторанна справа
професор кафедри ГРБ

/ПІДПИСАНО/

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО