

**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 2024 р. протокол №1.

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

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 2 курсі у 4 семестрі

2 курс			
Кількість кредитів ECTS – 3,0, годин - 90			
Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	42	22	20
заочна	12	4	8
Самостійна робота, годин	Денна - 48		Заочна - 78

[Розклад занять](#)

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 освітнього компоненту «Технологія продукції ресторанного господарства».

3. Мета освітнього компоненту

Метою освітнього компоненту «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 освітнього компоненту «Барна справа» є набуття комплексних знань щодо організації обслуговування споживачів в барах різного класу з урахуванням сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності.

В результаті вивчення освітнього компоненту студент повинен

знати:

- базові поняття організації обслуговування споживачів у барах;
- професійну термінологію барменів державною та іноземною мовами;
- актуальні тенденції розвитку барної індустрії;
- стандарти якості, норми безпеки та вимоги до обслуговування у барах;
- вимоги та особливості барного обладнання, посуду, інвентарю;
- класифікацію, технологія виробництва, торгові марки алкогольних напоїв, лікерів, сиропів, газованих і негазованих безалкогольних напоїв;
- основи міксології, класифікацію змішаних напоїв і коктейлів;
- технологію приготування кавових напоїв;
- базові поняття про формування карти напоїв і меню у барах.

вміти:

- використовувати знання законодавства на практиці в роботі барів;
- організовувати та забезпечувати процес обслуговування споживачів у барах;
- аналізувати сучасні тенденції в барній індустрії та адаптуватися до змін;
- організовувати роботу підрозділів у барі відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;
- здійснювати контроль якості продуктів та послуг у барі;
- визначати організаційну структуру підрозділів бару, координувати їх діяльність та вимоги до персоналу;
- складати технологічні карти коктейлів, розраховувати кількість посуду та інвентарю для бару, формувати барну карту.

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:

- ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
- ЗК 05.** Здатність працювати в команді
- ЗК 07.** Цінування та повага різноманітності та мультикультурності
- ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
- ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

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

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 14*. Здатність розробляти пропозиції та заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів та напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів та прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції

Програмні результати навчання:

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 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 23*. Розробляти пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів і напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів, прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції.

Роль освітнього компонента у формуванні соціальних навичок (soft skills)

Вивчення освітнього компоненту «Барна справа» сприяє формуванню таких соціальних навичок як аналіз інформації, управління навчанням, самостійне прийняття рішень, аргументоване відстоювання своєї позиції, ефективна комунікація, аналіз проблеми та робота в команді.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Зміст теми	Кількість годин	
	денна	заочна
Змістовний модуль 1. Організація обслуговування споживачів в барі. Основи міксології та роботи бариста.		
1. Матеріально-технічне забезпечення роботи бару.		
1.1. Історія появи коктейлю і перших барів. Класифікація барів. Сучасні концепції барів.	2	0,5
1.2. Вимоги до професійних навичок працівників бару. Створення безпечних умов обслуговування гостей в барі. Розуміння психології і мультикультурності сучасного споживача послуг.	2	0,5
2. Міксологія:		
2.1. Сучасні тренди в приготуванні коктейлів. Характеристика основних груп коктейлів. Застосування навичок абстрактного мислення для створення ефектної презентації змішаних напоїв в барі.	3	0,5
2.2. Методи виробництва спиртних напоїв. Характеристика сировини для виробництва алкогольних напоїв.	3	0,5
2.3. Характеристика міцних алкогольних баз для приготування коктейлів: абсент, анісові настоянки, біттери, лікери, віскі, горілка, джин, ром, текіла, коньяк, арманьяк, бренді.	3	0,5
2.4. Характеристика середньої міцності і слабоалкогольних баз для приготування коктейлів: вермут, вино, пиво. Характеристика і способи приготування безалкогольних коктейлів (моктелів).	3	0,5
3. Кава. Основи роботи бариста.		
3.1. Історія кави. Кавові хвилі. Відомі сорти кави. Особливості вирощування і обробки кавового зерна. Технології обсмажування, декофеїнізації, ароматизації, помелу, зберігання, кави.	3	0,4
3.2. Особливості підбору обладнання для приготування кави в барі. Альтернативні види обладнання для приготування кавових напоїв.	1	0,3
3.3. Техніка приготування еспreso. Оцінка якості еспreso. Способи приготування кавових напоїв на основі еспreso і молока. Латте-арт. Способи приготування чаю. Змішані напої на основі чаю.	2	0,3
Разом за ОК:	22	4

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	
7	Технологія приготування та подача оригінальних коктейлів і групових змішаних напоїв.	2	1
8	Технологія приготування безалкогольних змішаних напоїв (коктейлів) та молочних коктейлів.	2	
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. Основи міксології та роботи бариста.			
1	Тема 1.1. 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	8
2	Тема 1.2. Підготувати план бару за наступними пунктами: 1. План торгової зали бару з барною стійкою 2. План робочого місця бармена з розміщенням обладнання	5	8
3	Тема 2.1. Написання реферату з теми: 1. Сучасні тренди в презентації коктейлів 2. Створення фірмових коктейлів в барі	5	8
4	Тема 2.2. Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Назвіть основні правила оформлення змішаних напоїв і коктейлів 2. Наведіть приклади закусок до коктейлів з фруктами, крішонів і солодких ігристих коктейлів	5	9
5	Тема 2.3. 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?	5	9

6	Тема 2.4. 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?	5	9
7	Тема 3.1. Написання реферату на тему: 1. Особливості заварювання кави альтернативними способами. 2. Стили обсмажування кави	6	9
8	Тема 3.2. Написання реферату на тему: 1. Особливості відбору сортів кави для бару. 2. Проведення дегустацій експресо. Капіг.	6	9
9	Тема 3.3. Складання барної карти за тематикою на вибір: 1. Коктейльна карта бару 2. Карта кавових напоїв і чаю	6	9
Всього за ОК:		48	78

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.
- 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*	50
Самостійна робота* (письмові відповіді)	10
Самостійна робота* (підготовка рефератів)	10
Тест	30
Всього за змістовний модуль 1	100
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) для денної та заочної форм

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 (письмові відповіді) (за один модуль згідно відсотку виконання) для денної та заочної форм

9,0 – 10,0 балів	90 - 100 %	відмінно
7,4 – 8,9 балів	74 – 89%	дуже добре
6,0– 7,3 балів	60 – 73%	добре
3,5 – 5,9 балів	35 – 59 %	достатньо
0 – 3,5 балів	0-35 %	незадовільно

Самостійна робота (підготовка рефератів) для денної та заочної форм

4,5 – 5,0 балів	Реферат виконано згідно завдання, має якісне оформлення і зміст, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання.	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Реферат виконано згідно завдання, при відповіді на питання допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Реферат виконано згідно завдання, але відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Реферат виконано згідно завдання, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Реферат виконано згідно завдання, на низькому рівні	незадовільно

Тестування для денної та заочної форм

27,0-30,0	90 - 100 % <i>правильних відповідей</i>	відмінно
22,2 -26,9	74 – 89% <i>правильних відповідей</i>	дуже добре
18,0 – 22,1	60 – 73% <i>правильних відповідей</i>	добре
10,5 – 17,9	35 – 59 % <i>правильних відповідей</i>	достатньо
0,0 – 10,4	0-34 % <i>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., Шамян С.М. Барна справа : підручник. 2-ге вид. Київ : Центр учб. літ., 2021. 395 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1737100>.

2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Барна справа": для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "Бакалавр" ден. та заоч. форми навчання / Г.О. Саркісян та ін. Одеса : ОНАХТ, 2021. 119 с.

URL: <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": для студентів СВО "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ден. і заоч. форми навчання. Одеса : ОНАХТ, 2019. 20 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1670766>.

4. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності : навч. посіб. / Т.Є. Лебеденко та ін. Одеса : Маджента, 2021. 683 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1685135>.

5. Ткаченко О.В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві : навч. посіб. Харків : Світ Кн., 2020. 98 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1737143>

6. Бороденкова Є.О., Коваленко Н.О. Створення попиту на продукцію бару. Роль бармена в барі. *Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності*: збірник тез доповідей XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 19-20 травня 2022р., О.: ОНТУ, 2022. С. 182-185. URL: <https://card-file.ontu.edu.ua/items/bd434e39-9b32-4365-994f-856eab443bc9>

Додаткова:

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004

2. Вудс Р. Коктейлі від @the_cocktailguy / Річ Вудс., 2022. – 176 с. – (Жорж). URL: <https://book-ye.com.ua/catalog/kulinariya/koktejli-vid-the-cocktailguy/?srsId=AfmBOorviWhEBWn0b5ymaNGU3BulB7XIhzVwJkgrnf7d9OXYIQEVn5lM>

3. Моргенталер Д. Книга бармена. Основи приготування коктейлів / Д. Моргенталер, М. Голмберг., 2021. – 288 с. URL: https://www.yakaboo.ua/kniga-barmena-osnovi-prigotuvannja-koktejliv.html?srsId=AfmBOoq_Bic7n0t777SbtLfR7gRA3rFiH8ScYAPaPnKU7k-M53kW3hz2G

4. Стренд Д. Very Merry Cocktails / Джессіка Стренд., 2020. – 128 с. URL: https://www.britishbook.ua/detail/very-merry-cocktails/?srsId=AfmBOor_jbhFUd60EH6kGr_dZjrd_W76yS4PB5WYXZBnQiTgj2Y-sncY

5. Бартелс Б. The United States of Cocktails / Брайан Бартелс., 2020. – 272 с. – (Abrams). URL: <https://readme.com.ua/products/kniga-the-united-states-of-cocktails-brian-bartels-english/?srsId=AfmBOoqik2sE35kv40NivNEg3RSSLNjObcLQbht5cWY7xRTg5GJxF4QR>

6. The Alchemist Cocktail Book. Master the dark arts of mixology, 2021. – 192 с. – (Ebury Press). URL: https://www.yakaboo.ua/the-alchemist-cocktail-book.html?srsId=AfmBOorlDEKXjcpCnxXCOvZ76J_6u5zDsIJLDfMqm76z0H6tjFZjPSck

7. Офіційні коктейлі ІБА. Вікіпедія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Офіційні_коктейлі_ІБА.

8. Інтернет магазин Bar Trigger: все для найкращої роботи бару, ресторану, готелю в Україні. URL: <https://bartrigger.com.ua/>.

9. Способи приготування кави. URL: <https://caffee.com.ua/novyny/sposoby-pryhotuvannya-kavy/>.

10. Коктейлі. URL: <https://mixdrinks.org/>.

11. The International Bartenders' Association. URL: <https://iba-world.com/>.

12. Cocktails. Mixed, shaken and stirred. URL: https://www.danmurphys.com.au/dans-daily/cocktails?srsId=AfmBOoTWgYzoRMhG45f4zgkdV_u679bHCy5AbPfBJIR3yuwCw227

[WE](#).

13. Drinks & cocktails by Jamie Oliver. URL: <https://www.jamieoliver.com/recipes/drinks/>.

14. Ліга Barista Games. URL: <https://baristagames.com/>.

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 кафедри готельно – ресторанного бізнесу

Протокол від «30» серпня 2024 р. № 1

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Готельно-ресторанна справа
професор кафедри ГРБ

/ПІДПИСАНО/

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО