

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

В.О. директор ІНІ неперервної освіти і туризму

д.ю.н., проф. Гриценко І.С.

червня 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

Протокол № 14 від «06» червня 2022 р.

Завідувач кафедри

д.е.н., проф. Левицька І.В.

РОЗГЛЯНУТО

Гарант освітньої програми доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

к.е.н. Гопкало Л.М.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Барна справа та організація обслуговування сомельє

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ІНІ) Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

Розробники: доцент кафедри, к.т.н., доцент Попова С.Ю.

1. Опис навчальної дисципліни

БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬС

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>241 «Готельно-ресторанна справа»</i>	
Освітня програма	<i>«Готельно-ресторанний бізнес»</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	<i>Обов'язкова</i>	
Загальна кількість годин	<i>150</i>	
Кількість кредитів ECTS	<i>5</i>	
Кількість змістових модулів	<i>2</i>	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	<i>-</i>	
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	<i>III курс</i>	
Семестр	<i>6</i>	
Лекційні заняття	<i>30 год.</i>	
Практичні, семінарські заняття	<i>30 год.</i>	
Лабораторні заняття	<i>-</i>	
Самостійна робота	<i>90 год.</i>	
Індивідуальні завдання	<i>-</i>	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>2 год.</i> <i>2 год.</i>	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи професійних знань в області організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів.

Завданнями вивчення дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО в області організації і функціонування різних видів барів, їх матеріально-технічного забезпечення; формуванні вмінь та навичок: організації роботи та робочого місця бармена, стилів роботи бармена та їх використання в барах певної спеціалізації; класифікації змішаних напоїв та характеристику основних їх груп; методів приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- технологічні властивості продовольчої сировини, що використовується для виробництва напоїв,

- технології та асортименту змішаних, безалкогольних та алкогольних напоїв;
- традиційні та інноваційні способи приготування коктейлів.

вміти:

- застосовувати навички бармена та сомельє й інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних технологічних задач і практичних проблем у сфері ресторанного бізнесу;
- розробляти, реалізовувати та організовувати споживання напоїв, впроваджувати прогресивні технології їх виробництва;
- складати барну та винну карти для різних контингентів споживачів та іноземних туристів із урахуванням їх гастрономічних вподобань та організувати їх обслуговування;
- розробляти технологічну документацію на барну продукцію та впроваджувати її у технологічний процес підприємства;
- використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
- організувати виробничий процес в барах при закладах ресторанного господарства та при готелях, що приймають іноземних туристів, з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

Набуття компетентностей:

загальні компетентності (ЗК):

- ЗК01. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ЗК02. Здатність працювати в команді;
- ЗК03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;
- ЗК04. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- ЗК05. Навики здійснення безпечної діяльності;

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК01. здатність організувати виробничий процес у закладах ресторанного господарства стосовно реалізації напоїв та організації дозвілля у барах;

СК02. здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

СК03. здатність приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу;

СК04. здатність організувати технологічний процес виробництва продукції і послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

СК05. здатність розробляти нові змішані напої з використанням інноваційних технологій виробництва;

СК06. Здатність науково обґрунтовувати зміни технологічних параметрів, що відбуваються при виготовленні напоїв.

СК07. здатність працювати з технічною та технологічною документацією під час розробки барної та винної карти.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. Барна справа														
Тема 1. Класифікація і характеристика барів		10	2	2			6							
Тема 2. Матеріально-технічна база барів		10	2	2			6							
Тема 3. Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів		10	2	2			6							
Тема 4. Характеристика барної карти		10	2	2			6							
Тема 5. Раціональна організація роботи барів		10	2	2			6							
Тема 6. Техніка роботи бармена		10	2	2			6							
Тема 7. Сучасні методи обслуговування в барі		10	2	2			6							
Тема 8. Особливості роботи барів поза межами підприємства		10	2	2			6							
Тема 9. Характеристика та класифікація змішаних напоїв		10	2	2			6							
Тема 10. Особливості приготування змішаних напоїв		10	2	2			6							
Тема 11. Характеристика продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації		10	2	2			6							
Разом за змістовим модулем 1		110	22	22			66							

Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє												
Тема 12. Правила роботи сомельє та складання винної карти		9	2	2			6					
Тема 13. Класифікація і правила подачі вина		9	2	2			6					
Тема 14. Класифікація і правила подачі ігристих вин		9	2	2			6					
Тема 15. Класифікація і правила подачі слабоалкогольних та міцних напоїв		9	2	2			6					
Разом за змістовим модулем 2		40	8	8			24					
Разом за семестр		150	30	30			90					
Усього годин		150	30	30			90					

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Барна справа		
1	Класифікація і характеристика барів	2
2	Матеріально-технічна база барів	2
3	Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів	2
4	Характеристика барної карти	2
5	Раціональна організація роботи барів	2
6	Техніка роботи бармена	2
7	Сучасні методи обслуговування в барі	2
8	Особливості роботи барів поза межами підприємства	2
9	Характеристика та класифікація змішаних напоїв	2
10	Особливості приготування змішаних напоїв	2
11	Характеристика продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації	2
Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє		
12	Правила роботи сомельє та складання винної карти	2
13	Класифікація і правила подачі вина	2
14	Класифікація і правила подачі ігристих вин	2
15	Класифікація і правила подачі слабоалкогольних та міцних напоїв	2
	Разом	30

5. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

5.1. Контрольні питання

1. Визначення типу підприємства ресторанного господарства «бар».
2. За якими критеріями здійснюється класифікація барів?
3. Які бари бувають в залежності від асортименту продукції?
4. Які бари організують виходячи з призначення?
5. Які групи барів виділяються за рівнем комфортності й обслуговування?
6. За часом роботи як можна групувати бари?
7. Особливості характеристики сервіс-барів?
8. Що за тип підприємства ресторанного господарства – лаунж-бар?
9. Характеристика лобі-бара?
10. Відмінні риси диско-барів?
11. Де організують піл-бари?
12. Призначення мілк-бару?
13. Загальні і відмінні риси таб- й паб-барів?
14. Характеристика барів офіс- й мобіле?
15. Характеристика винного бару (пивного, віскі, коньячного, бару «шампань», тощо)?
16. Загальні і відмінні риси коктейль-бару і коктейль-холу?
17. Група вітамінних барів, їх характеристика і призначення?
18. Від чого залежить склад приміщень бару?
19. Характеристика залу барів різної спеціалізації та комфортності?
20. Вимоги до виробничих приміщень барів?
21. Вимоги, які ставляться до торговельної групи приміщень барів?
22. Особливості торгово-виробничої структури барів, які організуються при закладах ресторанного господарства або як самостійні підприємства?
23. Яке обладнання використовується в барах?. Від яких факторів залежить кількість та види обладнання?
24. Специфіка добору барного обладнання та його розміщення?
25. Характеристика барного інвентарю?
26. Асортимент і характеристика посуду, який використовується в барах?
27. Характеристика персоналу барів. Кваліфікаційні вимоги до персоналу.
28. Сутність і особливості підготовчого етапу робочого дня бармена?
29. Організація обслуговування споживачів в барі?
30. Характеристика заключного етапу робочого дня бармена?
31. Правила організації підготовки бару до роботи?
32. Призначення і розміщення робочого місця бармена?
33. Які зони виділяють на робочому місці бармена?
34. Особливості розміщення барного обладнання, інвентарю, інструментів, аксесуарів, посуду на робочому місці бармена?
35. Що таке барна карта та її призначення?
36. Загальні вимоги до барної карти?
37. Особливості складання барної карти?
38. Ознаки, за якими можна розміщувати змішані напої в барній карті?
39. Найбільш поширена ознака формування барної карти?
40. Основні етапи виконання замовлення
41. Правила подавання алкогольних напоїв у барах різної спеціалізації
42. Способи подавання десертів та солодких страв у барі
43. Історія походження змішаних напоїв?

44. Основні критерій класифікації змішаних напоїв?
45. Які ознаки використовують при групуванні змішаних напоїв?
46. Які групи змішаних напоїв виділяють за температурою подачі?
47. Відповідно до розміру порції й міцності можна виділити певні групи змішаних напоїв. Які саме?
48. Як групують напої в залежності від послідовності їх споживання?
49. Що таке аперитивні змішані напої?
50. Коли рекомендується подача діджестивів?
51. Які існують способи приготування змішаних напоїв. Їх основна характеристика.
52. Яких правил слід дотримуватися під час приготування змішаних напоїв?
53. Характеристика базових компонентів змішаних напоїв
54. Наповнювачі, які використовуються для приготування напоїв та їх підготовка
55. Характеристика пом'якшуючо-згладжувальних компонентів
56. Характеристика емульгаторів та їх підготовка до використання при приготуванні змішаних напоїв
57. Історія походження чаю?
58. Технологія приготування та особливості оформлення гарячих напоїв в барі?
59. Історія походження кави?
60. Основні технології обсмажування кавових зерен? Їх переваги і недоліки? Особливості приготування кави

5.2. Тестові завдання з дисципліни

1. Бар - підприємство ресторанного господарства

- 1) з барною стійкою, яке реалізує змішані, міцні алкогольні, слабоалкогольні і безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські та булочні вироби, покупні товари;
- 2) з барною стійкою, яке реалізує коктейлі, міцні алкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські та булочні вироби, покупні товари;
- 3) з барною стійкою, яке реалізує пиво, каву, борошняні кондитерські та булочні вироби, покупні товари.

2. Молочний - бар - це підприємства...

- 1) у якому пропонуються слабоалкогольні або безалкогольні змішані напої і легкі закуски (або закуски нескладного приготування). Обслуговування барменом через барну стійку;
- 2) без спиртних напоїв. ^Пропонується різноманітний асортимент змішаних напоїв на основі молока і молочних продуктів, морозиво, кава, чай, кондитерські вироби;
- 3) спеціалізується на приготуванні і реалізації різноманітного асортименту змішаних напоїв.

3. Бар, який пропонує широкий вибір кави, кондитерських виробів, лікерів, коньяку, брендів. До складу коктейлів входить кава. Обслуговування здійснюється офіціантами називають...

- 1) кава-бар;
- 2) кава-брейк;
- 3) кав'ярня.

4. Висота барної стійки дорівнює...

- 1) 0,8-0,9 м;
- 2) 1,1-1,2 м;
- 3) 0,9-1,0 м;

5. Для чого призначена верхня (вужька) частини барної стійки:

- 1) для подачі напоїв споживачам, які сидять за барною стійкою;

- 2) для приготування напоїв;
- 3) для розстановки барного інвентаря.

6. Оберіть інвентар для відкриття пляшок...

- 1) барний ключ, штопор, струг;
- 2) стренер, пляшковскривач, штопор;
- 3) штопор, барний ключ, ключ для¹ відкриття скляних пляшбк.

7. Для чого використовується відерко-термос?

- 1) для зберігання гарячої води ;
- 2) для зберігання льоду;
- 3) для приготування льоду.

8. Для споживання горілки і гірких настоїв використовують...

- 1) коньячну чарку (15-25 см);
- 2) горілчану чарку (50 см);
- 3) лафітну чарку (125 см³).

9. Для подавання білого сухого, напівсухого вина використовують...

- 1) мадерну чарку, 75 см³ ;
- 2) лафітну чарку, 125 см³;
- 3) рейнвейну чарку, 100 см³

10. Склянки „Тумблер“, „Олдфешен“ призначені для подачі...

- 1) хотдринків;
- 2) 2) лонгдринків;
- 3) 3) шотдринків.

11. Скільки зон нараховує робоче місце бармена?

- 1) чотири;
- 2) три;
- 3)дві.

12. Що не входить до прав бармена...

- 1) вносити керівництву фірми пропозиції по покращенню асортименту приготування напоїв і страв;
- 2) не приймати з складу товар, що не відповідає стандартам і вино-горілчані вироби без необхідного маркування;
- 3) підготовлювати бар до відкриття.

13. В якій зоні розміщуються напої, що найбільш часто використовуються барменом:

- 1) в першій;
- 2) в другій;
- 3) в третій.

14. Якісні та марочні напої (найдорожчі) у преїскуранті записують:

- 1) наприкінці преїскуранту після ординарних (дешевших) напоїв;
- 2) наприкінці групи напоїв після ординарних (дешевших);
- 3) наприкінці переліку напоїв після ординарних (дешевших).

15. Загальний об'єм «Лонг дринк» не повинна перевищувати...

- 1) 250 мл;
- 2) 2) 200 мл;

3) 3) 350 мл.

16. Барна карта це -...:

- 1) перелік напоїв і покупної продукції, яка реалізується в підприємстві;
- 2) перелік вин, що реалізуються на підприємстві;
- 3) перелік змішаних напоїв, що пропонуються для реалізації в барі.

17. Послідовність запису напоїв в преїскуранті за кольором?

- 1) прозорі, білі, кольорові, рожеві, темні і червоні, чорні і фіолетові;
- 2) білі, прозорі, кольорові, рожеві, чорні і фіолетові, темні і червоні;
- 3) чорні і фіолетові, прозорі, білі, кольорові, рожеві, темні і червоні.

18. З чим повинен бути пов'язаний преїскурант?

- 1) з барною картою і меню;
- 2) з меню;
- 3) з рахунком.

19. Найменша міра при складанні коктейлю, який дорівнює 0,5 мл:

- 1) деш;
- 2) унція;
- 3) пуд.

20. До кави або чаю подають...

- 1) лікер;
- 2) солодкі вина;
- 3) джин;

21. Напої, які складаються із суміші декількох натуральних напоїв з використанням, або без використання різноманітних додаткових інгредієнтів - це:

- 1) аперитиви;
- 2) коктейлі;
- 3) змішані напої.

22. Температура подачі гарячих змішаних напоїв:

- 1) 80...95°C;
- 2) 95... 100 °C;
- 3) 50...60°C.

23. Якого принципу класифікації змішаних напоїв не існує:

- 1) за вмістом цукру;
- 2) за вмістом бази;
- 3) за вмістом газу.

24. Що не входить до групових змішаних напоїв?

- 1) пунш;
- 2) грог;
- 3) глінтвейн.

25. Цей напій завжди містить молоко і яєчний жовток і подається холодним або теплим...

- 1) егг-ног;
- 2) фраппе;
- 3) ойстер.

26. Що відносять до слабоалкогольних коктейлів-аперитивів?

- 1) горілку;
- 2) сухі вина;
- 3) сировитка.

27. До якої групи відноситься змішані напої „Хайбол“:

- 1) коктейлі;
- 2) групові змішані напої;
- 3) довгих змішаних напоїв.

28. Шматочок помаранча, лимона на склянці - це:

- 1) підвіска,
- 2) шайба;
- 3) обідок.

29. Тонкі трубочки подають до:

- 1) сильно охолоджених змішаних напоїв;
- 2) змішаних напоїв з щільною консистенцією;
- 3) до гарячих змішаних напоїв.

30. До довгих змішаних напоїв відносять...

- 1) пунш, коблер, джулеп,
- 2) сангарі, ег-ног, дейзі;
- 3) грог, тоді, бакс.

31. Які типи підприємств підрозділяються на класи?

- 1) їдальні, ресторани;
- 2) бари, ресторани;
- 3) бари, ресторани, кафе.

32. Бар, який розташовується на території басейну - це..

- 1) Паб-бар;
- 2) лаунж-бар;
- 3) пул-бар.

33. Снек-бар - це підприємство, що....

- 1) працює в вечірній час і нічний. В залі є місце для оркестру або ді-джея;
- 2) пропонує слабоалкогольні або безалкогольні змішані напої і легкі закуски;
- 3) організується на території, офісів, де, бармен та офіціант обслуговують в продовж всього дня співробітників та клієнтів конкретного підприємства.

34. Ширина робочого стола стійки бара:

- 1) 400 мм;
- 2) 500 мм;
- 3) 800 мм.

35. Виберіть інвентар для роботи з гарніром

- 1) дошка для цитрусових, ключ для відкриття консервів, щипці для льоду;
- 2) щипці для гарніру, ніж для зняття цедри, вилка та ложка;
- 3) кулінарні виїмки, дошка для цитрусових, барна ложка.

36. Ніж із хвилястим лезом для зняття цедри з цитрусових і нарізання фруктів називають...

- 1) карбований ніж;
- 2) калібрований ніж;
- 3) ніж сомел'є.

37. Спеціальні насадки на пляшки для наливання напою тонкою струйкою називаються...

- 1) унцовка;
- 2) дозатор;
- 3) гейзер.

38. Для чого використовують сніфтери?

- 1) для подавання коньяку і бренді;
- 2) для подавання коньяку і виски;
- 3) для подавання коньяку, виски і рому.

39. Мадерна чарка (V 75см³) призначена для подачі...

- 1) шампанського і ігристих вин;
- 2) міцного та десертного вина;
- 3) червоного столового віна.

40. Для білого сухого вина використовують...

- 1) рейнвейну чарку, V 100см³;
- 2) лафітну чарку, V 125 см³;
- 3) мадерну чарку, V 75 см³.

41. Одне із правил ергономіки

- 1) те, що використовується частіше, повинно знаходитися далі, те що рідше ближче;
- 2) ближче до себе розміщують високий інвентар, далі - низький;
- 3) те, що беруть правою рукою, повинно знаходитися праворуч, що береться лівою - ліворуч.

42. Що не входить до основних обов'язків бармена...

- 1) вносити керівництву фірми пропозиції по покращенню асортименту приготування напоїв і страв;
- 2) приймати участь у проведенні інвентаризації;
- 3) підготовлювати бар до відкриття.

43. В якій зоні робочого місця бармена розташована кавоварка?

- 1) в третій;
- 2) в другій;
- 3) в першій.

44. Стиль роботи бармена фрістайл - це...

- 1) стиль, який передбачає розробку театралізованих трюків - одиночне або синхронне жонглювання ємкостями, піротехнічні ефекти, специфічна одежа, що доцільно розташовувати при дискотеках, презентаціях та масовому скопиченні молоді;
- 2) стиль, який передбачає розробку театралізованих трюків синхронне жонглювання ємкостями, що доцільно розташовувати при дискотеках;
- 3) стиль, який передбачає розробку театралізованих, піротехнічні ефекти, класична Одежа, що доцільно розташовувати при дискотеках, презентаціях та масовому

скопичення молоді.

45. Фірмові напої у преїскуранті записують:

- 1) на початку;
- 2) на при кінці;
- 3) на окремій сторінці .

46. Винний лист - це:

- 1) перелік напоїв і покупної продукції, вин які реалізується в підприємстві;
- 2) перелік вин, що реалізуються на підприємстві;
- 3) перелік змішаних напоїв і вин, що пропонуються для реалізації в барі.

47. Послідовність запису міцноалкогольних напоїв:

- 1) горілка, гіркі настойки, виски, джин, ром, бренді, коньяк, бальзами;
- 2) горілка, виски, гіркі настойки, джин, ром, бальзами^ бренді, коньяк;
- 3) виски, джин, ром, коньяк, бальзами, горілка, гіркі настойки, бренді.

48. Відповідальність за преїскурант і барну карту несе...

- 1) метрдотель і офіціант;
- 2) офіціант і бармен;
- 3) метрдотель і бармен.

49. Круста - це...

- 1) цукровий або солоний обідок на бокалі;
- 2) колота крига;
- 3) міра вимірювання.

50. До кави рекомендують :

- 1) марочний коньяк;
- 2) марочний коньяк та лікери;
- 3) лікери.

6. Методи навчання.

В рамках вивчення дисципліни передбачається проведення лекцій, практичних, самостійної та індивідуальної роботи студентів.

Лекція є основною формою навчального процесу. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.

Лекція має структуру набуття нових знань і містить такі елементи:

- вступ, де дається мотивація навчання, чітке формулювання теми лекції та постановка завдання;

- викладення в логічній послідовності окремих частин лекції;

- висновки, що дають можливість осмислити лекцію в цілому і виділити основну ідею;

- конкретне завдання на самостійну роботу;

- відповіді на запитання.

Основні вимоги до лекції:

- високий теоретичний рівень інформації, посилання на законодавчі та нормативні акти, на нові досягнення науки;

- розкриття наукових засад курсу;

- зв'язок теорії з практикою, зосередження уваги студентів на питаннях, які вирішуються у світлі сучасних вимог;

- рекомендації до поглибленого самостійного вивчення тем, необхідних для практичної роботи.

Передбачається застосування таких видів лекцій: вступної, тематичних та підсумкової; залежно від методів викладу навчального матеріалу: монологічних, проблемних, лекцій-бесід тощо.

Практичне заняття – це колективний науковий пошук певної навчальної проблеми і шляхів її ефективного розв'язання. Учасники заняття аналізують проблему, виявляють причинно-наслідкові зв'язки, висувають шляхи її оптимального вирішення, відповідають на запитання і дискутують. Проводиться, як правило, зі студентами, які мають відповідну підготовку й досвід самостійного вивчення складних наукових і практичних проблем. В ході практичного заняття студенти вирішують ситуаційні та тестові завдання.

Основні вимоги до практичного заняття:

- продуманість змісту теми, її проблем та методики обговорення;
- визначення цілей, дидактичних і виховних завдань заняття;
- проблемна постановка запитань;
- увага до тестових питань (відкритих та закритих) та логіки їх розкриття;
- постійне керування перебігом практичного заняття, створення атмосфери невимушеності, полемічності й творчої активності;
- стимулювання дискусії;
- забезпечення всебічного розгляду й аналізу навчальних проблем, об'єктивна оцінка виступів і відповідей, своєчасне їх коригування;
- орієнтація студентів на подальшу самостійну роботу над навчальним матеріалом тощо.

Самостійна робота студентів полягає у вивченні та опрацюванні наукової, навчально-методичної літератури, законодавчих і нормативних актів, виконанні навчальних завдань.

У процесі самостійної роботи студенту необхідно вивчити за допомогою рекомендованої літератури весь матеріал, передбачений програмою курсу.

7. Форми контролю.

1. Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань студентів може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи здобувачів під час практичних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю (екзамену).

2. Розподіл балів за окремими елементами змістових модулів та методи поточного контролю успішності навчальної роботи студентів

(форма підсумкового контролю – екзамен)

№ змістового модуля	Елементи змістового модуля	Кількість балів		Поточний контроль навчальної роботи студентів	
		міні-мальна	макси-мальна	методи контролю	тиждень семестру
3 курс, 6 семестр					
Змістовий модуль 1. Барна справа					
1.	Лекційний курс (11 тем лекцій)	20	34	Письмова модульна робота	1-11
	Практичне заняття 1. Класифікація і характеристика барів	3	6	Опитування, обговорення, виступи з доповідями	1

	Практичне заняття 2. Матеріально-технічна база барів	3	6	Обговорення, виступи з доповідями, індивідуальні завдання	2
	Практичне заняття 3. Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів	3	6	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	3
	Практичне заняття 4. Характеристика барної карти	3	6	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	4
	Практичне заняття 5. Раціональна організація роботи барів	3	6	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	5
	Практичне заняття 6. Техніка роботи бармена	3	6	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	6
	Практичне заняття 7. Сучасні методи обслуговування в барі	5	6	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	7
	Практичне заняття 8. Особливості роботи барів поза межами підприємства	5	6	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	8
	Практичне заняття 9. Характеристика та класифікація змішаних напоїв	5	6	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	9
	Практичне заняття 10. Особливості приготування змішаних напоїв	5	6	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	10
	Практичне заняття 11. Характеристика продукції та її подачі в барах різних видів спеціалізації	2	6	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	11
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
Змістовий модуль 2. Організація роботи сомельє					
2	Лекційний курс (4 теми лекцій)	20	40	Письмова модульна робота	12-15
	Практичне заняття 12. Правила роботи сомельє та складання винної карти	10	15	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	12
	Практичне заняття 13. Класифікація і правила подачі вина	10	15	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	13
	Практичне заняття 14. Класифікація і правила подачі вина	10	15	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	14
	Практичне заняття 15. Класифікація і правила подачі слабоалкогольних та міцноалкогольних напоїв	10	15	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	15
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		

Рейтинг студента з навчальної дисципліни	42	70		
Екзамен	18	30		
Загальна кількість балів	60	100		

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи $R_{НР}$	Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$	Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4					
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи $R_{НР}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$0,7 \cdot (R_{ЗМ}^{(1)} \cdot K_{ЗМ}^{(1)} + \dots + R_{ЗМ}^{(n)} \cdot K_{ЗМ}^{(n)})$$

$$R_{НР} = \frac{\dots}{K_{Дис}} + R_{ДР} - R_{ШТР},$$

$K_{Дис}$

де $R_{ЗМ}^{(1)}, \dots, R_{ЗМ}^{(n)}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K_{ЗМ}^{(1)}, \dots, K_{ЗМ}^{(n)}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{Дис} = K_{ЗМ}^{(1)} + \dots + K_{ЗМ}^{(n)}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{ДР}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{ШТР}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K_{ЗМ}^{(1)} = \dots = K_{ЗМ}^{(n)}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$0,7 \cdot (R_{ЗМ}^{(1)} + \dots + R_{ЗМ}^{(n)})$$

$$R_{НР} = \frac{\dots}{n} + R_{ДР} - R_{ШТР}.$$

n

Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$ додається до $R_{НР}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний R штр не перевищує 5 балів і віднімається від **R** нр. Він визначається лектором і вводитьсь рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

8. Методичне забезпечення

-

9. Рекомендована література:

- нормативно-правові акти

Державні стандарти

1. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
3. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення.

– основна;

Основні

1. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
 2. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
 3. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення.
 4. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібно́ї торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96 р. № 349 (з доповненнями) (з доповненнями).
 5. Порядок зайняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.1995 р. № 108 (з доповненнями).
 6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 (з доповненнями).
 7. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа / Навч. посіб. видав. «Магнолія 2006». – 2019. – 288 с.
 8. Антонова В.А. Барна справа [Текст]. Навчальний посібник для студ. усіх форм навчання спец. „Технологія харчування” / В.А. Антонова ; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. орг. та упр. якістю ресторан. госп-ва. – Донецьк: [Дон НУЕТ], 2012. - 99 с.
 9. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2016. - 584 с
 10. Ростовський В.С. Барна справа. Підручник / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. 2-е вид. – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 395 с
- Додаткові
11. М'ялковський О.В. Барна справа – К: Кондор – Видавництво, 2011 – 366с.

- додаткова

12. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу – Львів: Афіша – 2015. –

301с.

13. Завадинська О.Ю., Антонюк І.Ю. Варна справа: Опор, консп. лекцій. - К.: КНТЕУ, 2018. - 121 с.
14. Архіпов В.В. та ін. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник. - К.: Фірма «ІНКОС», 2010.- 360 с.
15. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник - К: Центр учбової літератури, 2016. – 342 с.
16. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.
17. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346с.

Інтернет-ресурси

18. www.book.kiev.ua
19. www.ukrkonditer.kiev.ua
20. Офіційний сайт . - [Електронний ресурс]: <http://www.tehnologi.com>
21. Рекламна діяльність підприємств ресторанного господарства в умовах мережних технологій. - [Електронний ресурс]: www.WebProjects.ru/services/promo/promo_business
22. Реклама ресторанів. - [Електронний ресурс]: <http://reklamablog.com/reklama-restorana/reklama>
23. Туристично-інфраструктурний потенціал розвитку в'їзного туризму в Україні. Ресторани й інші заклади харчування. - [Електронний ресурс]: http://tourlib.net/books_ukr/vt4-3-3.htm
24. www.cislink.com (інформація про нові надходження на ринку алкогольних напоїв).
25. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>