

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І РИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ неперервної освіти і туризму

Проф. Гриценко І.С.



« 06 » 06 2022 року

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та туризму

Протокол № 14 від 06 06 2022 р.

Завідувач кафедри

Левицька І.В.

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа»

Гопкало Л.М.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

ННІ неперервної освіти і туризму

Розробник: доцент, к.т.н., доцент Попова С.Ю.

Київ – 2022 р.

1. Опис навчальної дисципліни

ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	3	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	III курс	
Семестр	5	
Лекційні заняття	15 год.	
Практичні, семінарські заняття	15 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	90 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	1 год. 1 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування знань та вмінь при організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів; формування базових знань з технології приготування гарячих, холодних напоїв та коктейлів, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання гарячих, холодних напоїв та коктейлів у закладах ресторанного господарства.

Завданнями вивчення дисципліни є надання здобувачам вищої освіти знань та вмінь щодо організації виробничої й обслуговуючої діяльності барів, асортименту і характеристики змішаних напоїв, методів та особливостей їх приготування, подачі, стилів роботи бармена.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- особливості організації і функціонування різних видів барів, їх матеріально-технічне забезпечення;

- організацію роботи та робочого місця бармена;
- стилі роботи бармена та їх використання в барах певної спеціалізації;
- класифікацію змішаних напоїв та характеристики їх основних груп;
- методи приготування змішаних напоїв та їх оформлення;
- основні поняття, терміни та визначення, що використовуються у технологіях приготування напоїв та технологічні принципи виробництва і забезпечення якості готової продукції.

вміти:

- організовувати роботу різних видів барів;
- організовувати робоче місце бармена;
- здійснювати добір необхідного обладнання, посуду, інвентарю для приготування змішаних напоїв;
- організовувати процес обслуговування споживачів з урахування правил і норм міжнародного сервісу, сучасних технологій, методів та форм;
- науково обґрунтовувати зміни технологічних параметрів, що відбуваються в процесі приготування напоїв;
- надавати послуги з урахуванням запитів різних категорій споживачів.

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. Розуміння загальних правил організації робочого місця бармена; характеристики зон робочого місця бармена, розміщення обладнання, інвентарю, посуду в залежності від виду бару та його спеціалізації.

СК02. Здатність використовувати на практиці різні стилі роботи бармена, знати їх характеристики та використання в процесі приготування напоїв та обслуговуванні споживачів.

СК03. Розуміння міжнародної системи виміру рідин для приготування напоїв.

СК04. Здатність застосовувати прийоми та основні правила приготування змішаних напоїв. Володіння прийомами особливостей приготування змішаних напоїв різних груп.

СК05. Здатність обирати супутні компоненти та гарніри для прикрашання та подачі змішаних напоїв.

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

СК07. Здатність забезпечення високоякісної готової продукції.

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. Класифікація і характеристика барів, їх матеріально-технічна база														

Тема 1. Історія виникнення бару. Класифікація і характеристика барів		8	1	1			6						
Тема 2. Торгово-виробнича структура барів та особливості організації різних приміщень		16	2	2			12						
Тема 3. Організація постачання бару		16	2	2			12						
Разом за змістовим модулем 1		40	5	5			24						
Змістовий модуль 2. Організація роботи бара													
Тема 4. Організація роботи персоналу за барною стійкою. Організація робочого місця бармена		16	2	2			12						
Тема 5. Організація обслуговування споживачів		16	2	2			12						
Тема 6. Загальні правила подачі страв та напоїв у барах різної спеціалізації. Барна карта та правила її складання.		16	2	2			12						
Разом за змістовим модулем 2		48	6	6			36						
Змістовий модуль 3. Види та характеристика продукції, що пропонується споживачам в барах													
Тема 7. Історичні аспекти виникнення змішаних напоїв. Класифікація змішаних напоїв		16	2	2			12						
Тема 8. Техніка приготування напоїв. Характеристика основних компонентів		16	2	2			12						
Разом за змістовим модулем 3		32	4	4			24						
Разом за семестр		120	15	15			90						
Усього годин		120	15	15			90						

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Класифікація і характеристика барів, їх матеріально-технічна база		
1	Історія виникнення бару. Класифікація і характеристика барів	2
2	Торгово-виробнича структура барів та особливості організації різних приміщень	2
3	Організація постачання бару. Обладнання, меблі, посуд барів.	2
Змістовий модуль 2. Організація роботи бара		
4	Організація роботи персоналу за барною стійкою. Організація робочого місця бармена	2
5	Організація обслуговування споживачів	2
6	Загальні правила подачі страв та напоїв у барах різної спеціалізації. Барна карта та правила її складання	2
Змістовий модуль 3. Види та характеристика продукції, що пропонується споживачам в барах		
7	Історичні аспекти виникнення змішаних напоїв. Класифікація змішаних напоїв	2
8	Техніка приготування напоїв. Характеристика основних компонентів	1
	Разом	15

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 (вузька) 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) хотдрінків;
- 2) 2) лонгдринків;
- 3) 3) шотдрінків.

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-аперетивів?
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 ($V 75\text{см}^3$) 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, $V 100\text{см}^3$;
- 2) лафітну чарку, $V 125\text{см}^3$;
- 3) мадерну чарку, $V 75\text{см}^3$.

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, джін, ром, бренді, коньяк, бальзами;
- 2) горілка, виски, гіркі настойки, джін, ром, бальзами^ бренді, коньяк;
- 3) виски, джін, 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, посилення 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, висувують 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)

№ зміс- тового модуля	Елементи змістового модуля	Кількість балів		Поточний контроль навчальної роботи студентів	
		міні- мальна	макси- мальна	методи контролю	тиждень семестру
3 курс, 5 семестр					
Змістовий модуль 1. Класифікація і характеристика барів, їх матеріально-технічна база					
1.	Лекційний курс (3 теми лекцій)	30	40	Письмова модульна робота	1,3,5
	Практичне заняття 1. Історія виникнення бару. Класифікація і характеристика барів	10	20	Опитування, обговорення, виступи з доповідями	1
	Практичне заняття 2. Торгово- виробнича структура барів та особливості організації різних приміщень	10	20	Обговорення, виступи з доповідями, індивідуальні завдання	3
	Практичне заняття 3. Організація постачання бару. Обладнання, меблі, посуд барів.	10	20	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	5
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
Змістовий модуль 2. Організація роботи бара					
2	Лекційний курс (3 теми лекцій)	30	40	Письмова модульна робота	7,9,10
	Практичне заняття 5. Організація роботи персоналу за барною стійкою. Організація робочого місця бармена	10	20	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	7
	Практичне заняття 7. Організація обслуговування споживачів	10	20	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	9
	Практичне заняття 8. Загальні правила подачі страв та напоїв у барах різної спеціалізації. Барна карта та правила її складання	10	20	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	10
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
Змістовий модуль 3. Види та характеристика продукції, що пропонується споживачам в барах					
3	Лекційний курс (2 теми лекцій)	30	40	Письмова модульна робота	12,13
	Практичне заняття 11. Історичні аспекти виникнення змішаних	15	30	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх	12

	напоїв. Класифікація змішаних напоїв			обговорення, практичних задач, тестування	
	Практичне заняття 12. Техніка приготування напоїв. Характеристика основних компонентів	15	30	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	13
	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

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

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

$$K_{дис}$$

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

n – кількість змістових модулів;

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

$K_{дис} = K^{(1)}_{ЗМ} + \dots + K^{(n)}_{ЗМ}$ – 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 $K^{(1)}_{ЗМ} = \dots = K^{(n)}_{ЗМ}$. Тоді вона буде мати вигляд

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

$$R_{\text{НР}} = \text{-----} + R_{\text{ДР}} - R_{\text{ШТР}}.$$

n

Рейтинг з додаткової роботи $R_{\text{ДР}}$ додається до $R_{\text{НР}}$ 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 $R_{\text{ШТР}}$ не перевищує 5 балів і віднімається від $R_{\text{НР}}$. Він визначається лектором і вводиться 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;

1. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с.
2. Архіпов В.В. «Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування»: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./В.В.Архіпов, Є.І. Іванникова, Т.В., Іванникова. – К.: ІНКОС, 2010. – 360 с.
3. Ростовський В.С. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. / В.С. Ростовський, С.М. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
4. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник. - М: ДеЛи принт, 2001. - 51 с.
5. Справочник бармена. - Фирма Сигрем. Сью Мигальский. Коктейли и пунши. -М.: Внешторгиздат, 1996.- 120с.
6. Справочник о столовой посуде и приборам ресторанного хозяйства. Для предприятий разных типов и классов : Справ. пособие / Л.П. Малюк, Т.Л. Колесник, Т.П. Кононенко; Харьк. госуниверситет питания и торговли. – Харьков, 2004. - 135 с.
7. Вадим Ф. Легендарные и самые знаменитые коктейли мира / Франсуа Вадим – М.:Астрель; СПб.: Полигон, 2012 – 160 с.

– допоміжна:

1. Мясковский О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков /О.В.Мясковский – Учебно-практическое пособие. К.: Издательство «Центр учебной литературы», 2005. – 360 с.
2. Евсевский Ф. Библия бармена. Все спиртные напитки, вина и коктейли. 2-е издание дополненное / Ф. Евсевский – М.: Евробукс, 2009. – 304 с.

3. Ермакович Д.И. 50 самых популярных коктейлей мира/Д.И.Ермакович – Минск: Харвест, 2010 – 32 с.
4. Коктейли, безалкогольные напитки / Пер. с англ. – М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001. – 320 с.
5. Ходоров В.С. Коктейли: упоительные сочетания/В.С.Ходоров – М.: Эксмо, 2008. – 192 с.
6. Коктейли: 100% удовольствия / Пер. с фр. С.А. Колесник. – Х.: Принт-Сервис, 2012. – 96 с.
7. Глинтвейны. Пунши. Горячий шоколад / пер. с англ. – М.: Эксмо, 2009. – 128 с.

10. Інформаційні ресурси

1. Коктейли. Рецепты коктейлей. – Режим доступу <http://www.cocktail-book.ru/>
2. Все коктейли мира. До дна – Режим доступу <http://www.dodna.org/>
3. Коктейли на основе любых напитков. – Режим доступу <http://www.barbook.ru/cocktails/>
4. Блог о кофе. – Режим доступа <http://coffee-expert.com.ua/rus/blog/>
5. Чай и чайные напитки. - Режим доступа <http://nyam.ru/recipes/bezalkogolnye-napitki/chaj-i-chajnye-napitki>