

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету управління,
адміністрування та туризму

Степан Рудніченко

2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

Призначення Робочої програми

Для освітніх програм різних спеціальностей

Рівень вищої освіти

Перший бакалаврський

Обсяг дисципліни, кредитів ЄКТС

4

Мова навчання

Українська

Статус дисципліни

Вибіркова

Факультет

Управління, адміністрування та туризму

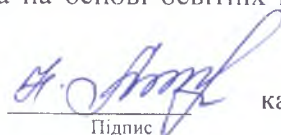
Кафедра

Тризму та готельно-ресторанної справи

Форма здобуття освіти	Обсяг дисципліни		Кількість годин					Форма семестрового контролю
			Аудиторні заняття				Самостійна робота, в т.ч. ІРС	
	Кредити ЄКТС	Години	Разом	Лекції	Лабораторні роботи	Практичні заняття		Залік
Д	4	120	50	16	-	34	70	+
З	4	120	12	4	-	8	108	+

Робоча програма складена на основі освітніх програм підготовки бакалавра та стандарту вищої освіти спеціальності

Робоча програма складена

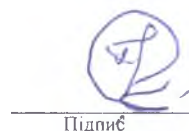


канд.ekon.наук Наталія АНТОШКОВА

Схвалена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від 01 вересня 2025р. № 1

Зав. Кафедри туризму та готельно-ресторанної справи



Підпис

Ігор ЖУРБА

2. Пояснювальна записка

Дисципліна «Барна справа та організація роботи сомельє» є однією із вибіркових дисциплін і спрямована на формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі ресторанного господарства. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентоспроможність майбутніх фахівців сфери гостинності на ринку праці.

Метою дисципліни є надання студентам комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування у студентів системного мислення й комплексу знань з ресторанного обслуговування.

Основними завданнями є:

- вивчення організації роботи барів та методів обслуговування споживачів;
- дослідження оснащення бару посудом, інвентарем, інструментами, устаткуванням;
- вивчення правил приготування, оформлення та подавання різних змішаних напоїв; проведення органолептичної оцінки якості напоїв;
- організація роботи сомельє, технологія декантування вин; особливості та класифікацію виноградних вин, обслуговування гостей винами.

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, повинен: досконало володіти професійною термінологією та використовувати в роботі принципи обслуговування споживачів в барі; знати типи і класи барів; використовувати за призначення барне обладнання, інвентар та посуд; здійснювати організацію праці обслуговуючого персоналу бару; застосовувати на практиці технологічні прийоми приготування змішаних напоїв; демонструвати різноманітні методи приготування коктейлів, проводити органолептичну оцінку якості змішаних напоїв; знати основні правила роботи сомельє, особливості складання винної карти з дотриманням збалансованості з картою страв; демонструвати навички обслуговування гостей напоями, вміти проводити декантування вин; знати та практично використовувати основи еногастрономії.

3. Структура залікових кредитів дисципліни

Назва розділу (теми)	Кількість годин, відведених на:			Кількість годин, відведених на:		
	Денна форма			Заочна форма		
	Лекції	Практ.	СРС	Лекції	Лабор.	СРС
Тема 1. Особливості організації і функціонування барів	2	2	8	2	2	14
Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів	2	4	10			14
Тема 3. Організація обслуговування споживачів у барі	2	4	10		2	16
Тема 4. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв	2	4	10			14
Тема 5. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв	2	6	10	2	2	16
Тема 6. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв. Приготування основних видів коктейлів	4	8	12		2	18
Тема 7. Основи організації роботи сомельє. Обслуговування гостей винами	2	6	10			16
Разом:	16	34	70	4	8	108

4. Програма навчальної дисципліни

4.1 Зміст лекційного курсу

Перелік лекцій для студентів денної форми здобуття освіти

Номер лекції	Перелік тем лекцій, їх анотації	Кількість годин
1	Особливості організації і функціонування барів. Характеристика барів. Перспективи розвитку барів на сучасному ринку ресторанного господарства в Україні. Світові тенденції розвитку барної індустрії. Інновації у барній справі. Новітні виробничі технології. Класифікація барів. Характеристика різних типів барів. Рівень сервісу. Організація дозвілля у барі. Літ.: [1, с. 6-8]	2
2	Матеріально-технічне забезпечення барів. Матеріально-технічне забезпечення барів різних типів і класів. Склад і характеристика приміщень бару. Організація постачання в барах. Барна стійка, її призначення та функції. Обладнання бару, призначення та характеристика. Правила оформлення барних вітрин. Посуд, інвентар, аксесуари бару, їх призначення, підготовка до використання. Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю бару, технологічних процесів приготування та подавання страв і напоїв. Санітарні (фітосанітарні) заходи в барі. Літ.: [1, с. 18-37]	2

3	Організація обслуговування споживачів у барі. Основні категорії працівників в сучасному барі. Кваліфікаційні вимоги до персоналу бару. Професійні вимоги до бармена та його посадові обов'язки. Стандарти обслуговування у барі. Організація робочого місця бармена. Підготовка бармена та бару до роботи. Особливості оформлення меню та карт напоїв для барів різних типів і класів. Асортимент страв, закусок, десертів і напоїв бару; правила їх подавання. Методи обслуговування відвідувачів у барах. Літ.: [1, с. 38-47]	2
4	Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв. Класифікація, асортимент і характеристика міцних базових алкогольних напоїв вітчизняного та іноземного виробництва. Особливості виробництва міцних алкогольних напоїв та правила їх подавання в барі. Асортимент і характеристика лікєро-горілочаних напоїв. Правила їх подавання. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв. Правила їх подавання. Літ.: [1, с. 57-91]	2
5	Загальні відомості про приготування та подавання напоїв. Техніка наливання основних напоїв. Техніка приготування змішаних напоїв. Основні правила приготування та оформлення напоїв. Обсяг порції напоїв та склад напоїв. Методи приготування коктейлів: білд, бленд, стир, шейк, мадл, леєр, фроулінг, роллінг, комбінування. Підбір гарнірів до коктейлів та способи їх подавання. Прохолодні напої. Асортимент, рецептури, особливості приготування, оформлення та подавання. Характеристика сортів кави. Способи приготування кави. Види кавових напоїв, особливості їх подавання. Характеристика сортів чаю. Особливості приготування та подавання чаю і чайних напоїв. Літ.: [1, с. 207-220]	2
6	Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв. Приготування основних видів коктейлів. Класифікація змішаних напоїв. Поняття про офіційні групи коктейлів за версією Міжнародної асоціації барменів (IBA). Коктейлі. Коктейлі-аперитиви, коктейлі-диджестиви, шаруваті коктейлі, моктейлі. Асортимент, рецептури, особливості приготування, оформлення та подавання. Тонізуючі змішані напої. Асортимент, рецептури, особливості приготування, оформлення та подавання. Групові змішані напої. Асортимент, рецептури, особливості приготування, оформлення та подавання. Літ.: [1, с. 227-251]	2
7	Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв. Приготування основних видів коктейлів. Тонізуючі змішані напої. Асортимент, рецептури, особливості приготування, оформлення та подавання. Групові змішані напої. Асортимент, рецептури, особливості приготування, оформлення та подавання. Літ.: [1, с. 227-251]	2

8	Основи організації роботи сомельє. Обслуговування гостей винами. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє. Особливості роботи Міжнародної Асоціації Сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Посуд та інвентар в роботі сомельє. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту закладу. Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту. Класифікація, асортимент і характеристика вин. Показники якості вин та правила їх подавання. Техніка обслуговування гостей напоями. Замовлення вина. Підготовка вина – проведення його попереднього контролю. Літ.: [1, с. 114-143]	2
Разом за семестр:		16

Перелік оглядових лекцій для студентів заочної форми здобуття освіти

Номер лекції	Тема лекції	Кількість годин
1	Особливості організації і функціонування барів. Характеристика барів. Перспективи розвитку барів на сучасному ринку ресторанного господарства в Україні. Світові тенденції розвитку барної індустрії. Інновації у барній справі. Новітні виробничі технології. Класифікація барів. Характеристика різних типів барів. Рівень сервісу. Організація дозвілля у барі. Літ.: [1, с. 6-8]	2
2	Загальні відомості про приготування та подавання напоїв. Техніка наливання основних напоїв. Техніка приготування змішаних напоїв. Основні правила приготування та оформлення напоїв. Обсяг порції напоїв та склад напоїв. Методи приготування коктейлів: білд, бленд, стир, шейк, мадл, леєр, фроулінг, роллінг, комбінування. Підбір гарнірів до коктейлів та способи їх подавання. Прохолодні напої. Асортимент, рецептури, особливості приготування, оформлення та подавання. Характеристика сортів кави. Способи приготування кави. Види кавових напоїв, особливості їх подавання. Характеристика сортів чаю. Особливості приготування та подавання чаю і чайних напоїв. Літ.: [1, с. 207-220]	2
Разом за семестр:		4

4.2 Зміст практичних занять

Перелік практичних занять для здобувачів денної форми здобуття освіти

Номер заняття	Тема практичного заняття	Кількість годин
1	Тема 1. Особливості організації і функціонування барів. <i>Тема практичного заняття 1.</i> Ознайомлення з інтер'єром барів різних типів і класів (екскурсія). Літ.: [1, с. 6-8]	2
2	Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів. <i>Тема практичного заняття 2.</i> Посуд, інвентар, аксесуари бару, їх призначення, підготовка до використання. Літ.: [1, с. 18-37]	2

3	Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів. <i>Тема практичного заняття 3.</i> Вивчення призначення та оснащення барних стійок. Вимоги до комплектування лінії бармена. Літ.: [1, с. 18-37]	2
4	Тема 3. Організація обслуговування споживачів у барі. <i>Практичне заняття 4.</i> Складання меню, карти напоїв для барів різних типів та класів. Літ.: [1, с. 38-47]	2
5	Тема 3. Організація обслуговування споживачів у барі. <i>Практичне заняття 5.</i> Відпрацьовування техніки обслуговування гостей стравами, закусками, десертами, напоями у барах різних типів. Літ.: [1, с. 38-47]	2
6	Тема 4. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв. <i>Практичне заняття 6.</i> Правила подавання алкогольних напоїв у барі. Літ.: [1, с. 57-91]	2
7	Тема 4. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв. <i>Практичне заняття 7.</i> Відпрацьовування прийомів виготовлення прикрас, гарнірів для змішаних напоїв, оформлення напоїв. Літ.: [1, с. 57-91]	2
8	Тема 5. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв. <i>Практичне заняття 8.</i> Відпрацьовування техніки роботи з барною ложкою та з використанням американського шейкера. Літ.: [2-4]	6
9	Тема 5. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв. <i>Практичне заняття 9.</i> Набуття навичок приготування, оформлення та подавання коктейлів групи Краста. Органолептична оцінка якості. Літ.: [1, с. 207-220]	2
10	Тема 5. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв. <i>Практичне заняття 10.</i> Приготування та способи подавання чаю та кави. Органолептична оцінка якості. Літ.: [1, с. 207-220]	2
11	Тема 6. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв. Приготування основних видів коктейлів. <i>Практичне заняття 11.</i> Приготування, оформлення та подавання коблерів, джулєпів, фруктових-ягідних коктейлів. Органолептична оцінка якості. Літ.: [1,3-5]	2
12	Тема 6. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв. Приготування основних видів коктейлів. <i>Практичне заняття 12.</i> Приготування, оформлення та подавання шаруватих коктейлів, безалкогольних санді, айс-крімів. Літ.: [1, с. 227-251]	2
13	Тема 6. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв. Приготування основних видів коктейлів. <i>Практичне заняття 13.</i> Приготування, оформлення та подавання молочних, вершкових та кефірних коктейлів. Органолептична оцінка якості. Літ.: [1, с. 227-251]	2
14	Тема 6. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв. Приготування основних видів коктейлів. <i>Практичне заняття 14.</i> Приготування та способи подавання групових змішаних напоїв. Органолептична оцінка якості. Літ.: [1, с. 227-251]	2

15	Тема 7. Основи організації роботи сомельє. Обслуговування гостей винами. <i>Практичне заняття 15.</i> Відпрацювання методів складання різних типів карти вин. Літ.: [1, с. 114-143]	2
16	Тема 7. Основи організації роботи сомельє. Обслуговування гостей винами. <i>Практичне заняття 16.</i> Техніка декантування вина. Літ.: [1, с. 114-143]	2
17	Тема 7. Основи організації роботи сомельє. Обслуговування гостей винами. <i>Практичне заняття 17.</i> Набуття навичок підбору гастрономічних продуктів до різних видів вин. Основи еногастрономії. Літ.: [1, с. 114-143]	2
Разом:		34

Перелік практичних занять для студентів *заочної* форми здобуття освіти

№ п/п	Тема практичного заняття	Кількість годин
1	Тема 1-2. Особливості організації і функціонування барів. Матеріально-технічне забезпечення барів. <i>Тема практичного заняття 1.</i> Ознайомлення з інтер'єром барів різних типів і класів. Літ.: [1, с. 6-8]	2
2	Тема 3. Організація обслуговування споживачів у барі. <i>Практичне заняття 6.</i> Відпрацювання техніки обслуговування гостей стравами, закусками, десертами, напоями у барах різних типів. Літ.: [1, с. 38-47]	2
3	Тема 5. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв. <i>Практичне заняття 9.</i> Відпрацювання техніки роботи з барною ложкою та з використанням американського шейкера. Літ.: [1, с. 207-220]	2
4	Тема 6-7. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв. Приготування основних видів коктейлів. Основи організації роботи сомельє. Обслуговування гостей винами. <i>Практичне заняття 17.</i> Техніка декантування вина. Набуття навичок підбору гастрономічних продуктів до різних видів вин. Основи еногастрономії. Літ.: [1, с. 114-143]	2
Разом:		8

4.3 Зміст самостійної (у т.ч. індивідуальної) роботи здобувача вищої освіти

Самостійна робота студентів усіх форм здобуття освіти полягає у систематичному опрацюванні програмного матеріалу з відповідних джерел інформації, підготовці до виконання практичних робіт, виконанні індивідуальних завдань, тестування з теоретичного матеріалу тощо. Студенти *заочної* форми здобуття освіти виконують ще й контрольну роботу. Вимоги до її виконання та варіанти визначаються методичними рекомендаціями до виконання контрольних робіт, які кожний студент отримує на кафедрі у період настановної сесії. Крім цього до послуг студентів сторінка кафедри у Модульному середовищі для навчання, де розміщені Робоча

програма дисципліни, варіанти контрольних робіт та необхідні матеріали з її навчально-методичного забезпечення та контролю результатів навчання.

Зміст самостійної роботи студентів денної форми здобуття освіти

Номер тижня	Вид самостійної роботи	Кількість годин
1	Тема 1. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №1.	4
2	Тема 2. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №2.	4
3	Тема 2. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №3.	4
4	Тема 3. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №4.	4
5	Тема 3. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №5.	4
6	Тема 4. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №6.	4
7	Тема 4. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №7.	4
8	Тема 5. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №8.	4
9	Тема 5. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №9.	4
10	Тема 5. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №10.	4
11	Тема 6. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №11.	4
12	Тема 6. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №12.	4
13	Тема 6. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №13.	4
14	Тема 6. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №14. Виконання та презентація індивідуального домашнього завдання.	6
15	Тема 7. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті № 15.	4
16	Тема 7. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті №16.	4
17	Тема 7. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті № 17.	4
Разом:		70

Для виконання індивідуального завдання виноситься тема 5. «Загальні відомості про приготування та подавання напоїв», з якої студенти пишуть реферат в обсязі 4–5 сторінок з ілюстраціями за індивідуальними темами і презентують його на 14 тижні семестру. Керівництво самостійною роботою та контроль за виконанням індивідуального завдання здійснює викладач згідно з розкладом консультацій у позаурочний час.

Зміст самостійної роботи здобувачів вищої освіти, які навчаються за **заочною** формою здобуття вищої освіти, полягає у виконанні у повному обсязі усіх видів робіт відповідно до Робочої програми навчальної дисципліни, зокрема: самостійна робота над засвоєнням теоретичного матеріалу; виконання у відповідних семестрах контрольних робіт та інших індивідуальних завдань, передбачених Робочою програмою; підготовка до поточного та семестрового контролю в період проведення лабораторно-екзаменаційних сесій тощо. Детальніше програма дисципліни та завдання для самостійної роботи здобувачів вищої освіти, які поєднують навчання з виробництвом, викладено у Методичних рекомендаціях з дисципліни для цієї категорії здобувачів.

4.4 Орієнтовна тематика індивідуального завдання

1. Історія виникнення коктейлю. Основні «легендарні» коктейлі.
2. Молочні коктейлі – цікаві факти та споживча цінність.
3. Особливості чайних напоїв. Правила заварювання чаю.
4. Інноваційні формати барів, які набувають популярності сьогодні.
5. Психологічна характеристика бармена. Сучасні стандарти роботи.
6. Культура споживання вина: історія, види, правила подачі.
7. Історія виникнення коктейлів. Особливості подачі шотів.
8. Харчова безпека у барі. Основні вимоги до сировини та напоїв.
9. Гарячі міцні напої. Перспектива впровадження в коктейльну карту.
10. Міцні алкогольні напої, що використовуються для приготування коктейлів.
11. Гарніри, що використовуються для подачі коктейлів.
12. Топ-10 популярних коктейлів у світі.
13. «Невідомі» факти про відому каву.
14. Тенденції барної індустрії у 2024 році.
15. Міксологія у барі: перспективи розвитку та основні тенденції

5. Технології та методи навчання

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій, зокрема: лекції (з використанням методів проблемного навчання і візуалізації); практичні заняття у лабораторії барної справи, самостійна робота (індивідуальні завдання), і мають за мету оволодіння студентами спеціальною термінологією і набуття ними практичних навичок обслуговування споживачів у барі, приготування, подавання та проведення органолептичної оцінки змішаних напоїв.

6. Методи контролю

Поточний контроль здійснюється під час лекційних та практичних занять, а також у дні проведення контрольних заходів, встановлених робочою програмою і графіком навчального процесу. При цьому використовуються такі методи поточного контролю:

- усне опитування;
- тестовий контроль теоретичного матеріалу з теми;
- презентація індивідуальних завдань;
- написання контрольної роботи;
- виконання домашніх завдань тощо.

При виведенні підсумкової семестрової оцінки враховуються результати як поточного контролю, так і підсумкового контрольного заходу, який проводиться методом тестування з усього матеріалу дисципліни.

7. Політика дисципліни

Політика навчальної дисципліни загалом визначається системою вимог до здобувача вищої освіти, що передбачені чинними положеннями Університету про організацію і навчально-методичне забезпечення освітнього процесу. Зокрема, проходження інструктажу з техніки безпеки; відвідування занять з дисципліни є обов'язковим. За об'єктивних причин (підтверджених документально) теоретичне навчання за погодженням із лектором може відбуватись в он-лайн режимі. Успішне опанування дисципліни і формування фахових компетентностей і програмних результатів навчання передбачає необхідність підготовки до практичного заняття (вивчення теоретичного матеріалу з теми роботи, попередню підготовку протоколу роботи, підготовку до усного опитування для допуску до заняття (наведені у Методичних рекомендаціях до практичних занять), активно працювати на занятті, брати участь у дискусіях щодо прийнятих конструктивних рішень при виконанні здобувачами практичних робіт тощо.

Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт у встановлені терміни, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. Пропущене практичне заняття студент зобов'язаний відпрацювати в лабораторіях кафедри у встановлений викладачем термін, але не пізніше, ніж за два тижні до кінця теоретичних занять у семестрі.

Засвоєння студентом теоретичного матеріалу з дисципліни оцінюється за результатами тестування. Виконання індивідуального завдання завершується його презентацією у терміни, встановлені графіком самостійної роботи.

Здобувач вищої освіти, виконуючи самостійну або індивідуальну роботу з дисципліни, має дотримуватися політики доброчесності (заборонені списування, плагіат (в т.ч. із використанням мобільних девайсів)). У разі виявлення плагіату в будь-яких видах навчальної роботи здобувач вищої освіти отримує незадовільну оцінку і має повторно виконати завдання з відповідної теми (виду роботи), що передбачені робочою програмою. Будь-які форми порушення академічної доброчесності **не допускаються**.

У межах вивчення навчальної дисципліни здобувачам вищої освіти передбачено визнання і зарахування результатів навчання, набутих шляхом неформальної освіти, що розміщені на доступних платформах (за наявності такого переліку, доцільно вказати рекомендовані курси), які сприяють формуванню компетентностей і поглибленню результатів навчання, визначених робочою програмою дисципліни, або забезпечують вивчення відповідної теми та/або виду робіт з програми навчальної дисципліни (детальніше у Положенні про порядок визнання та зарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ).

8. Оцінювання результатів навчання студентів у семестрі

Оцінювання академічних досягнень здобувача вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ». Залежно від важливості окремих видів навчальної роботи, і їх ролі у формуванні компетентностей і результатів навчання, визначених освітньою програмою, розробники Робочої програми присвоюють кожному виду навчальної роботи (структурній одиниці) з дисципліни певну кількість балів. При поточному оцінюванні виконаної здобувачем роботи з кожної структурної одиниці і отриманих ним результатів викладач виставляє йому певну кількість балів із встановлених Робочою програмою для цього виду роботи. При цьому кожна структурна одиниця навчальної роботи може бути зарахована, якщо здобувач набрав не менше 60 відсотків (мінімальний рівень для позитивної оцінки) від максимально можливої суми балів, призначеної структурній одиниці.

Будь-які форми порушення академічної доброчесності **не допускаються**.

При оцінюванні результатів навчання здобувачів вищої освіти з будь-якого виду навчальної роботи (структурної одиниці) рекомендується використовувати наведені нижче узагальнені критерії:

Таблиця – Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти

Оцінка та рівень досягнення	Узагальнений зміст критерія оцінювання
-----------------------------	--

здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей	
Відмінно (високий)	Здобувач вищої освіти глибоко і у повному обсязі опанував зміст навчального матеріалу, легко в ньому орієнтується і вміло використовує понятійний апарат; уміє пов'язувати теорію з практикою, вирішувати практичні завдання, впевнено висловлювати і обґрунтовувати свої судження. Відмінна оцінка передбачає логічний виклад відповіді мовою викладання (в усній або у письмовій формі), демонструє якісне оформлення роботи і володіння спеціальними приладами та інструментами, прикладними програмами. Здобувач не вагається при видозміні запитання, вміє робити детальні та узагальнюючі висновки, демонструє практичні навички з вирішення фахових завдань. При відповіді допустив дві–три несуттєві <i>помилки</i> .
Добре (середній)	Здобувач вищої освіти виявив повне засвоєння навчального матеріалу, володіє понятійним апаратом, орієнтується у вивченому матеріалі; свідомо використовує теоретичні знання для вирішення практичних задач; виклад відповіді грамотний, але у змісті і формі відповіді можуть мати місце окремі неточності, нечіткі формулювання правил, закономірностей тощо. Відповідь здобувача вищої освіти будується на основі самостійного мислення. Здобувач вищої освіти у відповіді допустив дві–три <i>несуттєві помилки</i> .
Задовільно (достатній)	Здобувач вищої освіти виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та практичної діяльності за професією, справляється з виконанням практичних завдань, передбачених програмою. Як правило, відповідь здобувача вищої освіти будується на рівні репродуктивного мислення, здобувач вищої освіти має слабкі знання структури навчальної дисципліни, допускає неточності і <i>суттєві помилки</i> у відповіді, вагається при відповіді на видозмінене запитання. Разом з тим, набув навичок, необхідних для виконання нескладних практичних завдань, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання і володіє знаннями, що дозволяють йому під керівництвом викладача усунути неточності у відповіді.
Незадовільно (недостатній)	Здобувач вищої освіти виявив розрізнені, безсистемні знання, не вміє виділяти головне і другорядне, допускається помилок у визначенні понять, перекидає їх зміст, хаотично і невпевнено викладає матеріал, не може використовувати знання при вирішенні практичних завдань. Як правило, оцінка «незадовільно» виставляється здобувачеві вищої освіти, який не може продовжити навчання без додаткової роботи з вивчення навчальної дисципліни.

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів денної форми здобуття освіти у семестрі

Аудиторна робота								Контрольні заходи		Самостійна робота	Залік
Практичні заняття (мінімум – 8 контрольних точок)								Тестовий контроль:		ІДЗ*	за рейтингом
П. 1-2	П. 3-4	П. 5-6	П. 7-8	П. 9-10	П. 11-12	П. 13-14	П. 15-17	T*1-4	T5-7		
Кількість балів за вид навчальної роботи (мінімум-максимум)											
3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	9-15	9-15	18-30	60-100**
24-40								18-30		18-30	

Примітки: *ІДЗ – індивідуальне домашнє завдання; П – практичне заняття; Т* – тема навчальної дисципліни;

**За набрану з будь-якого виду навчальної роботи з дисципліни кількість балів, нижче встановленого мінімуму, здобувач отримує незадовільну оцінку і має її перездати у встановлений викладачем (деканом) термін. Інституційна оцінка встановлюється відповідно до таблиці «Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС».

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів заочної форми здобуття освіти

Аудиторна робота	Самостійна, індивідуальна робота		Залік
Практичне заняття	Контрольна робота	Тестовий контроль	за рейтингом

1	2	3	Якість виконання	Захист роботи	T1-4	T5-7	
Кількість балів за кожний вид навчальної роботи (мінімум-максимум)							
3-5	3-5	3-5	30-50	3-5	9-15	9-15	
9-15			33-55		18-30		60-100

Оцінювання якості виконання контрольної роботи студентами заочної форми здобуття освіти

Контрольна робота передбачає виконання трьох завдань – два теоретичних і одне – практичне. Зміст завдань наведено в методичних рекомендаціях до виконання контрольної роботи. При оцінюванні контрольної роботи враховуються якість її виконання та захист, кожен з цих показників оцінюються максимально: кожне з теоретичних завдань – 15 балами, практичне завдання 25 балами, загальна максимальна сума балів становить 55. Критерії оцінювання контрольної роботи:

Таблиця – Розподіл балів між завданнями контрольної роботи здобувача вищої освіти

Види завдань	Для кожного окремого виду завдань		
	Мінімальний (достатній) бал	Потенційні позитивні бали* (середній бал)	Максимальний (високий) бал
Теоретичне питання № 1	9	10-14	15
Теоретичне питання № 2	9	10-14	15
Практичне завдання	15	16-24	25
Всього балів	33		55

Кожне завдання контрольної роботи здобувача вищої освіти оцінюється з використанням нижченаведених у таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти (щодо визначення достатнього, середнього та високого рівня досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей).

Оцінювання на практичних заняттях

Оцінка, яка виставляється за практичне заняття, складається з таких елементів: усне опитування студентів на знання теоретичного матеріалу з теми; вільне володіння студентом спеціальною термінологією і уміння професійно обґрунтувати прийняті рішення при розв'язуванні задач; результати самостійних робіт.

При оцінюванні результатів навчання здобувачів вищої освіти на практичних заняттях викладач користується наведеними нижче критеріями:

Таблиця – Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти

Оцінка та рівень досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей	Узагальнений зміст критеріїв оцінювання
Відмінно (високий)	Здобувач вищої освіти глибоко і у повному обсязі опанував зміст навчального матеріалу, легко в ньому орієнтується і вміло використовує понятійний апарат; уміє пов'язувати теорію з практикою, вирішувати практичні завдання, впевнено висловлювати і обґрунтовувати свої судження. Відмінна оцінка передбачає логічний виклад відповіді мовою викладання (в усній або у письмовій формі), демонструє якісне оформлення завдань, вміє заповнювати форми звітності, аналізувати їх на помилки та виправляти їх, шукати взаємозв'язки між формами. Здобувач не вагається при видозміні запитання, вміє робити детальні та узагальнюючі висновки, демонструє практичні навички з вирішення фахових завдань. При відповіді допустив дві-три несуттєві <i>помилки</i> .

Добре (середній)	Здобувач вищої освіти виявив повне засвоєння навчального матеріалу, володіє понятійним апаратом, орієнтується у вивченому матеріалі; свідомо використовує теоретичні знання для вирішення практичних задач; виклад відповіді грамотний, але у змісті і формі відповіді можуть мати місце окремі неточності, нечіткі формулювання правил, закономірностей тощо. Відповідь здобувача вищої освіти будується на основі самостійного мислення. Здобувач вищої освіти у відповіді допустив дві–три несуттєві помилки .
Задовільно (достатній)	Здобувач вищої освіти виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та практичної діяльності за професією, справляється з виконанням практичних завдань, передбачених програмою. Як правило, відповідь здобувача вищої освіти будується на рівні репродуктивного мислення, здобувач вищої освіти має слабкі знання структури навчальної дисципліни, допускає неточності і суттєві помилки у відповіді, вагається при відповіді на видозмінене запитання. Разом з тим, набув навичок, необхідних для виконання нескладних практичних завдань, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання і володіє знаннями, що дозволяють йому під керівництвом викладача усунути неточності у відповіді.
Незадовільно (недостатній)	Здобувач вищої освіти виявив розрізнені, безсистемні знання, не вмів виділяти головне і другорядне, допускається помилок у визначенні понять, перекидає їх зміст, хаотично і невпевнено викладає матеріал, не може використовувати знання при вирішенні практичних завдань. Як правило, оцінка «незадовільно» виставляється здобувачеві вищої освіти, який не може продовжити навчання без додаткової роботи з вивчення навчальної дисципліни.

ІДЗ здобувача вищої освіти оцінюється аналогічно з використанням вищенаведених у таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти (мінімальний позитивний бал – 18 балів, максимальний – 30 балів). При підготовці тез доповідей на конференцію у якості ІДЗ здобувач вищої освіти отримує максимальний бал (30) за його виконання.

Оцінювання результатів тестового контролю

Кожен з двох тестів, передбачених робочою програмою, складається із 25 тестових завдань. Максимальна сума балів, яку може набрати студент за результатами тестування, складає 15.

Відповідно до таблиці структурування видів робіт за тематичний контроль здобувач залежно від кількості правильних відповідей може отримати від 9 до 15 балів:

Таблиця – Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на тестові завдання

Кількість правильних відповідей	1–14	15	16	17	18-19	20-21	22-23	24-25
Відсоток правильних відповідей	0-59	60	64	38	72-76	80-84	88-92	96-100
Кількість балів	0	9	10	11	12	13	14	15

На тестування відводиться 25 хвилин. Правильні відповіді студент записує у талоні відповідей. Студент може також пройти тестування і в онлайн режимі у Модульному середовищі для навчання на сторінці навчальної дисципліни. Тестування здобувачів вищої освіти у Модульному середовищі для навчання автоматично оцінюються за критеріями, наведеними у таблиці вище.

При отриманні негативної оцінки тест слід перездати до терміну наступного контролю.

Для кожного окремого виду завдань підсумкового семестрового контролю застосовуються критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти, наведені вище (**Таблиця – Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти**).

Таблиця – Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС

Оцінка ЄКТС	Рейтингова шкала балів	Інституційна шкала (Опис рівня досягнення здобувачем вищої освіти запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни)	
		Залік	Іспит/диференційований залік
A	90-100	Зараховано	Відмінно/Excellent – високий рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни, що свідчить про безумовну готовність здобувача до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
B	83-89		Добре/Good – середній (максимально достатній) рівень досягнення

C	73-82		запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни та готовності до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
D	66-72		Задовільно/Satisfactory – Наявні мінімально достатні для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом результати навчання з навчальної дисципліни
E	60-65		
FX	40-59	Незараховано	Незадовільно/Fail – Низка запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни відсутня. Рівень набутих результатів навчання є недостатнім для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
F	0-39		Незадовільно/Fail – Результати навчання відсутні

Підсумкова семестрова оцінка за інституційною шкалою і шкалою ЄКТС визначається в автоматизованому режимі після внесення викладачем результатів оцінювання з усіх видів робіт до електронного журналу. Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС у наведеній нижче таблиці.

При оцінюванні практичного завдання викладач керується узагальненими критеріями, наведеними у таблиці «**Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти**».

Підсумкова семестрова оцінка за інституційною шкалою і шкалою ЄКТС визначається в автоматизованому режимі після внесення викладачем результатів оцінювання у балах з усіх видів навчальної роботи до електронного журналу. Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС наведені нижче у таблиці «Співвідношення».

Семестровий залік виставляється на останньому занятті за умови якщо загальна сума балів, яку накопичив здобувач з дисципліни (іншого освітнього компонента) за результатами **поточного** контролю, знаходиться у межах від 60 до 100 балів. При цьому за інституційною шкалою ставиться оцінка «**зараховано**», а за шкалою ЄКТС – буквене позначення оцінки, що відповідає набраній студентом сумі балів відповідно до таблиці Співвідношення. Присутність здобувача у цьому випадку не є обов'язковою.

9. Питання для самоконтролю результатів навчання

1. Характеристика барів.
2. Перспективи розвитку барів на сучасному ринку ресторанного господарства в Україні.
3. Світові тенденції розвитку барної індустрії. Інновації у барній справі. Новітні виробничі технології.
4. Класифікація барів. Характеристика різних типів барів. Рівень сервісу.
5. Організація дозвілля у барі.
6. Матеріально-технічне забезпечення барів різних типів і класів.
7. Склад і характеристика приміщень бару.
8. Організація постачання в барах.
9. Барна стійка, її призначення та функції.
10. Обладнання бару, призначення та характеристика.
11. Правила оформлення барних вітрин. Посуд, інвентар, аксесуари бару, їх призначення, підготовка до використання.
12. Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю бару, технологічних процесів приготування та подавання страв і напоїв. Санітарні (фітосанітарні) заходи в барі.
13. Основні категорії працівників в сучасному барі.
14. Кваліфікаційні вимоги до персоналу бару.
15. Професійні вимоги до бармена та його посадові обов'язки. Стандарти обслуговування у барі.
16. Організація робочого місця бармена. Підготовка бармена та бару до роботи.
17. Особливості оформлення меню та карт напоїв для барів різних типів і класів.
18. Асортимент страв, закусок, десертів і напоїв бару; правила їх подавання.
19. Методи обслуговування відвідувачів у барах.

20. Класифікація, асортимент і характеристика міцних базових алкогольних напоїв вітчизняного та іноземного виробництва.
21. Особливості виробництва міцних алкогольних напоїв та правила їх подавання в барі.
22. Асортимент і характеристика лікєро-горілочаних напоїв. Правила їх подавання.
23. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв. Правила їх подавання.
24. Техніка наливання основних напоїв. Техніка приготування змішаних напоїв.
25. Основні правила приготування та оформлення напоїв. Обсяг порції напоїв та склад напоїв.
26. Методи приготування коктейлів: білд, бленд, стир, шейк, мадл, леєр, фроулінг, роллінг, комбінуння.
27. Підбір гарнірів до коктейлів та способи їх подавання. Прохолодні напої.
28. Асортимент, рецептури, особливості приготування, оформлення та подавання.
29. Характеристика сортів кави. Способи приготування кави. Види кавових напоїв, особливості їх подавання.
30. Характеристика сортів чаю. Особливості приготування та подавання чаю і чайних напоїв.
31. Класифікація змішаних напоїв.
32. Поняття про офіційні групи коктейлів за версією Міжнародної асоціації барменів (ІВА).
33. Коктейлі. Коктейлі-аперитиви, коктейлі-диджестиви, шаруваті коктейлі, моктейлі.
34. Асортимент, рецептури, особливості приготування, оформлення та подавання.
35. Тонізуючі змішані напої. Асортимент, рецептури, особливості приготування, оформлення та подавання.
36. Групові змішані напої. Асортимент, рецептури, особливості приготування, оформлення та подавання.
37. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє. Особливості роботи Міжнародної Асоціації Сомельє.
38. Посуд та інвентар в роботі сомельє. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту закладу.
39. Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту.
40. Класифікація, асортимент і характеристика вин.
41. Показники якості вин та правила їх подавання. Техніка обслуговування гостей напоями. Замовлення вина. Підготовка вина – проведення його попереднього контролю.

10. Навчально-методичне забезпечення

Освітній процес з дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» повністю і в достатній кількості забезпечений необхідною навчально-методичною літературою. Модульне середовище: <https://msn.khmnua.edu.ua/course/view.php?id=9540>.

11. Матеріально-технічне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення для дисципліни "Барна справа та організація роботи сомельє" передбачає наявність лабораторії барної справи, яка оснащена спеціалізованим обладнанням (барна стійка), інвентарем (шейкери, барний інвентар), спеціалізованим посудом (фужери, склянки, декантари), технічними засобами (касові апарати), а також наочними матеріалами (навчальні посібники, схеми, візуальні матеріали про вина та інші напої).

12. Рекомендована література

Основна

1. Ощипок М. І. Барна справа. Навч. посіб. / М. І. Ощипок, П. Х. Пономарьов. – Львів, 2016. – 288 с.
2. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена / Я. М. Сало. – Львів, 2017. – 315
3. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – 3-тє вид. – К. : Центр навч. літ-ри, 2018. – 342 с.

4. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Х. : Світ Книг, 2017. – 657с.
5. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я. М. Сало. – Львів, 2018. – 304 с.

Додаткова

1. Малюк Л. П. Організація роботи бармена: Навч. посіб./ Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Повстяна. – Харків, 2016.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге, перероб. і доп. / За заг. ред. проф. Н. О. П'ятницької. – К. : Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.
3. Ростовський В. С. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. /В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – К. : Центр учбової літератури, 2021. – 395 с.

13. Інтернет ресурси

1. Офіційний сайт Міжнародного інституту бізнесу. URL: <https://iib.com.ua/ua/>
2. Всеукраїнська Асоціація Барменів. URL: <http://auba.com.ua/>
3. Сайт з питань ресторанного бізнесу. URL: <http://www.ukrbiz.net>.
4. Компанія «Ресторатор Україна»
5. Англійська мова для барменів Business English Academy. URL: <https://be-english.com.ua/anglijskij-dlja-oficiantov/>
6. Модульне середовище для навчання. URL : <https://msn.khmnmu.edu.ua/>
7. Електронна бібліотека університету. URL: http://lib.khmnmu.edu.ua/asp/php_f/p1age_lib.php
8. Репозитарій ХНУ. URL : <https://library.khmnmu.edu.ua/#>.

Барна справа та організація роботи сомельє

Тип (статус) дисципліни	Вибіркова
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Семестр	—
Кількість призначених кредитів ЄКТС	4,0
Форми здобуття освіти, для яких викладається дисципліна	Денна/заочна

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, має: *досконало володіти* професійною термінологією та використовувати в роботі принципи обслуговування споживачів в барі; *знати* типи і класи барів; *вміло використовувати* за призначення барне обладнання, інвентар та посуд; *здійснювати* організацію праці обслуговуючого персоналу бару; *застосовувати на практиці* технологічні прийоми приготування змішаних напоїв; *демонструвати* різноманітні методи приготування коктейлів, *проводити* органолептичну оцінку якості змішаних напоїв; знати основні правила роботи сомельє, особливості складання винної карти з дотриманням збалансованості з картою страв; *демонструвати навички* обслуговування гостей напоями, *вміти* проводити декантування вин; знати та практично використовувати основи еногастрономії.

Зміст навчальної дисципліни. Особливості організації і функціонування барів. Матеріально-технічне забезпечення барів. Організація обслуговування споживачів у барі. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв. Приготування основних видів коктейлів. Основи організації роботи сомельє. Обслуговування гостей винами.

Запланована аудиторна робота: Мінімальний обсяг навчальних занять в одному кредиті ЄКТС навчальної дисципліни для *першого* (бакалаврського) рівня вищої освіти за денною формою здобуття освіти становить 10 годин; для заочної форми – 2–3 години на 1 кредит ЄКТС.

Форми (методи) навчання: лекції (з використанням наочних методів (слайдів), пояснення, бесіди); практичні заняття (з використанням ситуаційних вправ, дискусій), самостійна робота (індивідуальне завдання).

Форми оцінювання результатів навчання: усне опитування, тестовий контроль теоретичного матеріалу з теми; презентація індивідуальних завдань; написання контрольної роботи; виконання домашніх завдань.

Вид семестрового контролю залік

Навчальні ресурси:

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – 3-тє вид. – К. : Центр навч. літ-ри, 2018. – 342 с.
2. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Х. : Світ Книг, 2017. – 657с.
3. Ощипок М. І. Барна справа. Навч. посіб. / М. І. Ощипок, П. Х. Пономарьов. – Львів, 2016. – 288с
4. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена / Я. М. Сало. – Львів, 2017. – 315 с.
5. Модульне середовище. URL: <https://msn.khmn.edu.ua/course/view.php?id=9540>

Викладач: канд. екон.наук Антошкова Н.А.