ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
«ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчальної роботи

Людмила ІЛЛЯШЕНКО
“27”серпня 2025р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БАРНА СПРАВА

підготовка фахового молодшого бакалавра
освітньо-професійна програма ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
галузь знань G ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО
спеціальність G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
мова навчання: українська
статус дисципліни: обов’язкова

Чернігів - 2025

Робоча програма з дисципліни «Барна справа» складена на основі освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності G13 Харчові технології– “26” серпня 2025р.-17 с.

Розробник : **Ольга КАРТАК**
викладач категорії «спеціаліст»

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Протокол № 1 від “27” серпня 2025 р.

Голова циклової комісії Аліна СМАГЛЮК

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

1. **Опис навчальної дисципліни**

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво	Обов’язкова

3

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

<table>
<tr><td>Змістових модулів - 4</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="6">Загальна кількість годин -90</td><td rowspan="6">Спеціальність
G 13 Харчові технології</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>3-й ПЗСО</td><td>4-й БСО</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>5- й ПЗСО</td><td>7- й БСО</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td colspan="2">30год.</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 4
самостійної роботи здобувачів освіти – 2,42</td><td rowspan="8">Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр</td><td colspan="2">Практичні, семінарські заняття</td></tr>
<tr><td colspan="2">10 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні заняття</td></tr>
<tr><td colspan="2">16 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td colspan="2">34</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю:</td></tr>
<tr><td colspan="2">залік</td></tr>
</table>

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

2. Мета та завдання навчальної дисципліни.

Мета дисципліни – формування у здобувачів фахової передвищої освіти теоретичних та практичних навичок, які необхідні в галузі технології приготування напоїв, комплексу знання видів обладнання, інвентарю, посуду, які використовуються в барах різних видів для приготування змішаних напоїв.

Передумови вивчення дисципліни «Барна справа» : до початку вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти повинні мати загальні знання з "Організація обслуговування в ЗРГ", "Інформаційні системи в ресторанному господарстві".

Завдання дисципліни: набуття знань щодо призначення барного посуду та інвентарю; вивчення асортименту алкогольних та безалкогольних напоїв, що реалізуються в барах та використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів; набуття знань щодо класифікації, методів, правил приготування та побудови змішаних напоїв та коктейлів; набуття практичних навичок з

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

виготовлення, оформлення та подачі змішаних напоїв та коктейлів, вивчення технології приготування змішаних напоїв, набуття знань та вмінь .

На основі знань здобутих при вивченні дисципліни «Барна справа» у здобувачів фахової передвищої освіти формуються наступні ***компетентності:***

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК. 9. Здатність працювати в команді.

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

3.Очікувані результати навчання .

Під час вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання, передбачені освітньо-професійною програмою:

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН25. Брати участь у командній роботі, проявляючи ініціативу, лідерство та комунікативні вміння у професійній діяльності.

У підсумку здобувачі фахової передвищої освіти повинні

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

знати:

класифікацію і характеристику різних типів барів;

види барних стійок;

асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв;

основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв;

класифікацію змішаних напоїв;

особливості приготування коктейлів;

вміти:

визначати тип і клас бару;

готувати змішані напої в шейкері, блендері, змішувальній склянці, у посуді для подавання;

готувати прикраси і гарніри до коктейлів;

готувати гарячі напої;

користуватися інвентарем, інструментами;

підбирати посуд, інвентар, інструменти для приготування змішаних напоїв

4. **Програма навчальної дисципліни.**

8

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

<u>Змістовий модуль 1</u> . Особливості організації і функціонування барів. Матеріально-технічне забезпечення барів.

Тема 1. Особливості організації та функціонування барів. (РН-6)

Історія виникнення барів. Визначення бару як закладу ресторанного господарства. Розміщення барів. Функції барів. Форми обслуговування барів. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції.

Тема2 : Обладнання бару, призначення його та характеристика. (РН-6)

Класифікація скляного посуду. Характеристика бокалів для ігристих вин, стопок і склянок, спеціальних чарок. Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у барах. Організація робочого місця бармена.

Тема 3: Організація обслуговування гостей у барі. (РН-6)

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

Обов’язки бармена та вимоги до його роботи. Професійні вимоги до бармена. Підготовка бару до роботи. Організація робочого місця бармена. Основні правила обслуговування гостей. Порядок і форми розрахунку, звітність бармена.

<u>Змістовий модуль 2</u> Класифікація змішаних напоїв та алкогольних виробів.

Тема 4: Класифікація змішаних напоїв.Міксологія. (РН- 1, РН-2)

Меню та карта вин і коктейлів. Характеристика напоїв барної карти.Правила подавання напоїв у чистому вигляді. Методи приготування змішаних напоїв. Технологія приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк»,«бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леєр». Підготовка і способи подавання гарнірів.

Тема 5: Класифікація та характеристика алкогольних виробів. Бродіння та дисталяція. (РН-3)

Процеси внаслідок яких отримують алкогольні напої. Міцні спиртні напої зернового походження. Міцні спиртні напої на основі фруктів. Міцні спиртні напої на основі цукровмісткої сировини.

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

Тема 6: Пом'якшувально-згладжуючі компоненти для приготування змішаних напоїв. (РН-2, РН-3)

Ароматична група. Соки. Емульгаторна група. Смако-ароматична група.

Тема 7: Характеристика наповнювачів для змішаних напоїв та супутні компоненти.

Шампанське та ігристі вина. Пиво. Мінеральна вода і газовані напої. Супутні компоненти. **(РН-3)**

Змістовий модуль 3. Змішані напої.

Тема 8: Коктейлі-аперитиви та тонізуючі змішані напої. (РН-1,РН-2,РН-3)

Поняття про аперитиви. Технологія приготування коктейлів-аперитивів: Тонізуючі змішані напої: хайболи, ріккі, коллінзи, фізи, дейзи, слінгі, кулери, джулепи, сангарі, коблери, фікси, ег-ноги, гроги, тодді.

Тема 9: Коктейлі-діджестиви, групові змішані напої та моктейлі. (РН-1,РН-2,РН-3)

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

Коктейлі діджестиви: коктейлі типу сауер, шаруваті, з вершками, кордіал, смеш, фліпи, фрапе і міст, ойстери, фрозен. Групові змішані напої – пунші, глінтвейни, гроги, нега, ногг. Моктейлі – змішані безалкогольні напої.

<u>Змістовий модуль 4.</u> Приготування чаю, кави та кавових напоїв.

Тема 10. Приготування чаю, кави та кавових напоїв.(РН-1,РН-2,РН-3, РН-25)

Класифікація кави, способи приготування та вимоги до подавання. Приготування кавових напоїв. Чай його класифікація та історія.

Тема 11. Приготування кави та кавових напоїв. (РН-1,РН-2,РН-3, РН-25)

Класифікація кави, способи приготування та вимоги до подавання. Приготування кавових напоїв.

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

5.Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин для денної форми навчання				
	Всього	у тому числі			
		л	п/с	л/р	с/р
Змістовий модуль 1. Особливості організації і функціонування барів. Матеріально-технічне забезпечення барів.					
1.Особливості організації та функціонування барів.	4	2			2
2.Обладнання бару, призначення його та характеристика.	6	2	2		2
3.Організація обслуговування гостей у барі.	6	4			2
Разом за змістовим модулем 1	**16**	**8**	**2**		**6**
Змістовий модуль 2. Класифікація змішаних напоїв та алкогольних виробів.					

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

4.Класифікація змішаних напоїв.Міксологія.	10	4		2	4
5.Класифікація та характеристика алкогольних виробів. Бродіння та дисталяція.	12	4	2	2	4
6.Помякшувально-згладжуючі компоненти для приготування змішаних напоїв.	6	2			4
7. Характеристика наповнювачів для змішаних напоїв та супутні компоненти.	8	2	2		4
Разом за змістовим модулем 2	**36**	**12**	**4**	**4**	**16**
Змістовий модуль 3. Змішані напої.					
8.Коктейлі-аперитиви та тонізуючі змішані напої.	10	2		4	4
9.Коктейлі –діджестиви, групові змішані напої та моктейлі.	14	4	2	4	4
Разом за змістовим модулем 3	**24**	**6**	**2**	**8**	**8**
Змістовий модуль 4. Приготування чаю, кави та кавових напоїв.					
10. Приготування чаю та чайних напоїв. Какао і шоколад.	8	2	2	2	2
11. Приготування кави та кавових напоїв.	6	2		2	2
Разом за змістовим модулем 4	**14**	**4**	**2**	**4**	**4**
Усього годин	**90**	**30**	**10**	**16**	**34**

6. Теми семінарських занять

14

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Особливості організації барів. Обладнання бару, призначення та характеристика.	2
2.	Організація обслуговування гостей у барі.Класифікація та характеристика алкогольних виробів.Міксологія.	2
3.	Пом'якшувально-згладжуючі компоненти для приготування змішаних напоїв. Характеристика наповнювачів для змішаних напоїв та супутні компоненти.	2
4.	Коктейлі-аперитиви, діджестиви, тонізуючі змішані напої.	2
5.	Приготування чаю, кави та кавових напоїв.	2
	Разом:	10

8.Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Технологія приготування та оформлення коктейлів.	2
2	Оцінка якості червоного та рожевого вина.	2
3	Приготування коктейлів-аперитивів.	2
4	Приготування тонізуючих змішаних напоїв.	2

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

5	Приготування коктейлів-діджестивів.групових змішаних напоїв та моктейлів.	2
6	Приготування групових змішаних напоїв та моктейлів.	2
7	Приготування кави та кавових напоїв.	2
8	Приготування чаю та напоїв на основі чаю.	2
	Разом:	16

9. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Особливості організації та функціонування барів.	2
2	Обладнання бару, призначення його та характеристика.	2
3	Організація обслуговування гостей у барі	2
4	Класифікація змішаних напоїв.Міксологія.	4
5	Класифікація та характеристика алкогольних виробів. Бродіння та дисталяція.	4
6	Помякшувально-згладжуючі компоненти для приготування змішаних напоїв.	4
7	Характеристика наповнювачів для змішаних напоїв та супутні компоненти.	4
8	Коктейлі-аперитиви та тонізуючі змішані напої.	4
9	Коктейлі –діджестиви та групові змішані напої.	4

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

10	Приготування чаю та напоїв на основі чаю. Какао та шоколад.	2
11	Приготування кави та кавових напоїв.	2
	Разом	**34**

10. Перелік питань на залік.

1. Дати визначення бару.
2. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг.
3. Класифікація барів за асортиментом напоїв.
4. Історія виникнення барів.
5. Різновиди шейкерів.
6. Призначення бокалів та склянок.
7. Визначення та призначення барного інвентаря.
8. Визначення техніки «muddling».
9. Класифікація змішаних напоїв за призначенням.
10. Яку назву має наука про приготування коктейлів.
11. Спосіб виготовлення змішаних напоїв «blend».
12. Спосіб виготовлення змішаних напоїв Шейк**.**
13. Використання модифікаторів та їх перелік при приготуванні коктейлів.
14. Емульгатори, що використовують у міксології.
15. Підсолоджувачі що використовують для приготування коктейлів.
16. Правила приготування коктейлів.
17. Класифікація коктейлів за об’ємом.
18. Дати визначення процесу бродіння.

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

19. Дати визначення процесу дисталяції.
20. Відсотковий об’єм спирту у міцних алкогольних напоях.
21. Міцні спиртові напої зернового походження.
22. Міцні спиртові напої на основі фруктів.
23. Різновиди віскі.
24. Різновид коньяків, залежно від року витримки.
25. Класифікація лікерів.
26. В чому полягає особливість шотландського віскі?
27. Чим відрізняється арманьяк від коньяку?
28. Поняття про аперитиви.
29. Що означає " апертус "?
30. Тонізуючі змішані напої: хайболи, ріккі, колінзи, фізи, дейзі, слінги, кулери, джулепи, сангарі, коблери, фікси, ег-ноги, тодді.
31. Коктейлі-діджестиви.
32. Приготування шаруватих коктейлів діджестивів.
33. Основні правила приготування пуншів.
34. Основні правила приготування крюшонів.
35. Як називають безалкогольні змішані напої.
36. Кавові напої та їх різновиди.
37. Приготування та подавання кави.
38. Способи подавання чаю.
39. З якої сировини виготовляють Текілу.

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

11. Методи навчання.

1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: лекція, бесіда, пояснення, розповідь; ілюстрація, демонстрація; лабораторні заняття, частково – пошукові.

2. Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: навчальна дискусія, створення ситуації у процесі викладання, опора на життєвий досвід здобувача освіти.

3. Методи контролю і самоконтролю у навчанні: усний, письмовий, самоконтроль.

4. Інноваційні методи навчання – застосування LearningApps для створення інтерактивних веб-завдань.

12.Засоби діагностики результатів навчання.

Поточний:

- усний контроль (фронтальне, групове, індивідуальне, комбіноване, репродуктивне, творче);

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

- тестовий контроль (тести закритої форми);
- самоконтроль.

Задля реалізації принципу диференціації та індивідуалізації навчання, контроль проводиться з використанням різнорівневих завдань.

Підсумковий контроль: залік.

13. Критерії оцінювання результатів навчання.

За 4-бальною шкалою оцінюються навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти:

- що навчаються на основі базової середньої освіти;
- що навчаються на основі повної загальної середньої освіти.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти на базі БСО та ПЗСО

На семінарських заняттях здобувач фахової передвищої освіти отримує оцінку:

Бали		**Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти**
«Незадовільно» 2	І початковий	Здобувач освіти володіє матеріалом фрагментарно, завдання виконано неправильно, результат не відповідає дійсному або здобувач

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

		фахової передвищої освіти не встиг виконати роботу у заданий термін.
«Задовільно» 3	II середній	Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом частково, може відтворити основні поняття та визначення, але не завжди правильно застосовує їх у відповіді, якщо завдання виконано у заданий термін, але з помилками, які впливають на результат роботи.
«Добре» 4	III достатній	Здобувач освіти продемонстрував цілісне розуміння основних тем і понять курсу. Якщо завдання виконано вірно, у заданий термін, але припустився окремих несуттєвих помилок
«Відмінно» 5	IV високий	Здобувач фахової передвищої освіти при відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, завдання виконано вірно, без помилок, у заданий термін.

На лабораторних заняттях здобувач фахової передвищої освіти отримує оцінку:

Бали	**Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти**

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

«Незадовільно»	Здобувач фахової передвищої освіти має нечіткі уявлення про об’єкт, тобто про напої які потрібно приготувати, при виконанні роботи постійно потребують допомоги викладача.
«Задовільно»	Здобувач фахової передвищої освіти без достатнього розуміння відтворює елементи завдань; з частковою допомогою викладача виконує операції технологічного процесу; результат роботи не відповідає діючим якісним і кількісним показникам.
«Добре»	Здобувач фахової передвищої освіти правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даного роботи; дотримується послідовності та правильності у приготуванні напоїв; при виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити після вказівки викладача; здобувач фахової передвищої освіти може проаналізувати результат роботи і зробити висновки щодо припущених помилок. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам достатнього рівня.
«Відмінно»	Здобувач фахової передвищої освіти самостійно правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні дотримується послідовності та правильності операцій, технологічного процесу приготування напоїв; при виконанні роботи не припускається помилок; здобувач фахової передвищої освіти може самостійно проаналізувати

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

	результат роботи. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам високого рівня.

Самостійна робота оцінюється шляхом тестування або усного опитування

Самостійна робота може контролюватись шляхом опитування в усній формі здобувачу освіти дається декілька питань з теми, на які пропонується дати свої обґрунтовані відповіді.

Залік здобувач фахової передвищої освіти отримує в тому випадку, якщо вільно і впевнено володіє теоретичним матеріалом, відповідає правильно на всі питання, а також відпрацював усі завдання на протязі семестру: семінарське заняття, лабораторні заняття.

Під час проведення заліку навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти оцінюються:

Високий рівень

«відмінно» - якщо здобувач фахової передвищої освіти має глибокі і системні знання, вміє аналізувати та узагальнювати теоретичний матеріал; обізнаний з основною та додатковою літературою в даній області; матеріал викладає логічно, послідовно, переконливо.

Достатній рівень

«добре» - якщо здобувач фахової передвищої освіти виявив достатньо повні знання з дисципліни; дає правильні, хоча і не завжди повні визначення та відповіді

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

на питання; допускає незначні неточності в розкритті окремих теоретичних положень.

Середній рівень

«задовільно» – якщо здобувач фахової передвищої освіти засвоїв програмний матеріал дисципліни в передбаченому обсязі з деякими неточностями; відтворення матеріалу непослідовне, неточне.

Початковий рівень

«незадовільно» – здобувач фахової передвищої освіти виявив слабкі знання теоретичного програмного матеріалу; не зміг дати визначення основних понять; відтворення матеріалу непослідовне, нелогічне, фрагментарне.

14. Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача фахової передвищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо).

Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем фахової передвищої освіти.

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена Порядком визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».

15. Методичне забезпечення

1. Конспект лекцій з дисципліни «Барна справа» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології / Укл: Ольга КАРТАК Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка», 2023.-80 с.
2. Методичні вказівки до лабораторних занять з дисципліни «Барна справа» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології / Укл.: Ольга КАРТАК Чернігів, ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка», 2023 25 с.
3. Методичні вказівки до семінарських занять з дисципліни «Барна справа» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу:

технології / Укл.: Ольга КАРТАК Чернігів, ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка», 2023 10 с.

16. Рекомендована література.

Базова.

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012. https://surl.lu/aqusxc

2. Кожедубова Л.П. Барна справа: навчальний посібник – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Zmist/zmist.htm

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б.Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с. http://lib.puet.edu.ua/index.php?view=article&catid=16%3A2016-06-07-13-58-31&id=3355%3A2024-02-08-09-37-41&format=pdf&option=com_content&Itemid=54

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підруч. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с. - Режим доступу: