



НАЙМЕНУВАННЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ТА КОМУНІКАЦІЯ	
Дисципліна	Барна справа
Викладач (і), його e-mail	Світлана КИСЛЯК kysliak.svitlana@ktbp.net.ua Максим ПИЛИПЧУК pylypchuk.maksym@ktbp.net.ua
Комунікація зі здобувачами освіти	Здійснюється електронною поштою, на заняттях згідно розкладу занять, за графіком консультацій на відповідний навчальний семестр, у Viber-групі відповідної навчальної групи, а також за допомогою онлайн платформи ZOOM
Розклад занять	Розміщено на інформаційній дошці навчальної частини (перший поверх) та у Viber-групі відповідної навчальної групи
Розклад консультацій	Розміщено на інформаційній дошці навчальної частини (перший поверх), у Viber-групі відповідної навчальної групи та інформаційних таблицях навчальних кабінетів (аудиторій)
АНОТАЦІЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ	
Мета курсу	Набуття здобувачами освіти фахових компетентностей щодо організації роботи бару та сучасних тенденцій в обслуговуванні споживачів; застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, при підборі обладнання та інвентарю для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів; впровадженні нових методів приготування напоїв і методів обслуговування споживачів, а також основ зберігання і вживання алкогольних напоїв
Цілі та завдання курсу	Основними завданнями вивчення дисципліни є формування цілісної системи знань про барну справу із застосуванням сучасних технологій; процес обслуговування споживачів у барах різних типів із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій; організація робочого місця бармена; приготування змішаних напоїв, солодких страв, суші та фондю; складання винної карти та меню
ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ КОМПОНЕНТИ	
Форми і методи навчання	Обсяг освітньої компоненти становить 3 кредити ЄКТС (90 годин) у 7 семестрі 4 року навчання. Освітня компонента реалізовується за денною формою навчання. У зв'язку із набуттям статусу здобувача фахової передвищої освіти ця програма дозволяє створити умови для опанування освітньої компоненти особам із особливими освітніми потребами з урахуванням індивідуальних їх потреб, можливостей, здібностей та інтересів, забезпечує відповідну психолого-педагогічну і корекційно-розвиткову допомогу. Дисципліна включає лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття. Лекційне заняття (лекція) – основна форма проведення навчальних занять у фаховому коледжі, призначених для засвоєння теоретичного матеріалу. Тематика курсу лекцій визначається Програмою навчальної дисципліни. Семінарське заняття – форма навчального заняття, при якій викладач організовує дискусію навколо попередньо визначених тем, до котрих здобувачі освіти готуються заздалегідь та вид навчального заняття практичного характеру, спрямований на поглиблення, розширення, деталізацію і закріплення теоретичного матеріалу. Перелік тем семінарських занять визначається Програмою навчальної дисципліни. На кожному семінарському занятті викладач оцінює виконані здобувачами освіти завдання, їх виступи, активність у дискусії, уміння формулювати і відстоювати свою позицію тощо. Підсумкова оцінка за роботу на семінарському занятті виставляється в журналі обліку роботи академічної групи. Практичне заняття – форма навчального заняття, при якій викладач організовує детальний розгляд здобувачами освіти окремих теоретичних положень навчальної дисципліни та формує вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання здобувачем(-кою) освіти відповідно сформульованих завдань. Практичне заняття включає проведення попереднього контролю знань, умінь і навичок здобувачів освіти, постановку загальної проблеми викладачем та її обговорення за участю здобувачів освіти, розв'язування завдань, їх перевірку, оцінювання. Підсумкова оцінка за виконану практичну роботу виставляється в журналі обліку роботи академічної групи. Лабораторне заняття – форма навчального заняття, на якому студенти під керівництвом викладача готують напої та страви в спеціально обладнаній навчальній лабораторії з використанням устаткування, пристосованого для умов навчального процесу. Лабораторне заняття включає проведення попереднього контролю підготовленості студентів до виконання конкретної лабораторної роботи; проведення інструктажу з правил безпеки і контроль за їх дотриманням; виконання конкретних завдань у відповідності з запропонованою тематикою Програми дисципліни; оформлення індивідуального звіту; оцінювання результатів роботи студентів викладачем Оцінки, отримані здобувачем освіти за практичні, лабораторні та семінарські заняття враховуються при виставленні оцінки за відповідний модуль навчальної дисципліни «Барна справа»
Перелік модулів, розділів, тем	Перелік модулів: Модуль 1. Вступ. Організація роботи барів. Організація обслуговування відвідувачів у залі Модуль 2. Асортимент та характеристика напоїв Модуль 3. Страви зарубіжної кухні



Самостійна робота здобувачів освіти	Робота студентів складається із самостійного вивчення з певного переліку тем або тем, що потребують поглибленого вивчення. Самостійна робота контролюється у вигляді усного опитування або розв'язування практичних ситуацій Перелік тем самостійної роботи: 1. Особливості організації функціонування барів. Матеріально-технічне забезпечення бару 2. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування гостей напоями. Вимоги, які ставляться до бармена та офіціанта 3. Правила оформлення барних вітрин 4. Розрахунок з відвідувачами 5. Основи еногастрономії. Смаки та традиції в харчуванні гостей різних країн. Правила відпуску страв та напоїв 6. Правила експлуатації кальянів 7. Способи оформлення змішаних напоїв 8. Загальні відомості про приготування та подачу безалкогольних напоїв. Емульгатори, що використовуються в міксології 9. Солодкі страви на основі свіжих вершків та сметани. Технологія приготування десертів 10. Історія виникнення фондю. Правила подавання фондю 11. Історія виникнення суші. Правила подавання суші 12. Вимоги до якості фондю та суші Питання з тем, що відведені на самостійне вивчення включені до завдань практичних та семінарських занять. Увесь обсяг самостійної роботи містить завдання, які вимагають від студента систематичної його роботи над завданнями самостійної роботи
Політика викладача щодо студента	Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання незадовільних оцінок, отриманих студентом на навчальному занятті є обов'язковим. Поточний контроль із дисципліни "Барна справа" здійснюється під час проведення семінарських/практичних занять в усній та письмовій формах. Студент, який з поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості брати участь у формах поточного контролю має право на його відпрацювання у двотижневий термін після повернення до навчання. При порушенні студентом дисципліни на занятті, створенні умов, за яких викладач не може виконати триєдину мету навчального заняття (освітню, дослідницьку та виховну) та донести навчальний матеріал до інших здобувачів освіти чи виконати робочу програму навчальної дисципліни/силабус - викладач, як виняток, має право заохочувати здобувача освіти оцінкою з початкового (рецептивно-продуктивного) рівня компетентності. Якість освітнього процесу забезпечується за допомогою дотримання принципів академічної доброчесності. Відповідно до статті 42 Закону України "Про освіту": академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень. В основі академічної доброчесності лежить чесність, довіра, порядність у виконанні своїх обов'язків, справедливість, повага та відповідальність.
Програмні результати навчання	За результатами вивчення навчальної дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти повинні аналізувати ринкову інформацію та приймати економічно обґрунтовані рішення в умовах конкуренції та непередбачуваності очікуваних наслідків; здійснювати процес обслуговування споживачів у барах різних типів із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій; організовувати робоче місце бармена; готувати коктейлі; здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах ресторанного господарства. В результаті вивчення дисципліни здобувачі освіти повинні: - <i>знати</i>: характеристику різних типів барів; особливості приготування, оформлення і відпуск змішаних напоїв; культуру споживання алкогольних напоїв; посуд для відпуску напоїв; характеристику та класифікацію морозива; особливості відпуску гарячих напоїв; обладнання, яке використовується для роботи барів та його характеристику; - <i>вміти</i>: визначати тип і клас бару; підбирати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару; готувати бар до роботи; експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом; готувати напої та подавати їх споживачам; обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів; проводити розрахунок відвідувачів
ПОЛІТИКА ЩОДО ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ Форми контрольних заходів та організація оцінювання	
Попередній, поточний, повторний контроль	Поточний контроль передбачає перевірку якості засвоєння знань у процесі вивчення конкретних тем. Поточний контроль передбачає оцінювання теоретичних знань, практичних умінь та навичок, які здобувач освіти набув після опанування навчального матеріалу. Поточний контроль проводиться на практичних, семінарських, лабораторних заняттях та за результатами виконання самостійної роботи.



	Практичні заняття виконуються особисто кожним здобувачем освіти згідно із завданням практичної роботи і передбачають формування компетенції здобувача освіти вирішувати комплекс взаємопов'язаних завдань – навчальних, наукових, технічних, організаційних, виробничих, об'єднаних загальною темою. В ході виконання практичних завдань продовжується формування професійних навичок у здобувача освіти, перевіряється його здатність самостійно знаходити рішення поставленої в завданні задачі і вибрати оптимальний варіант її рішення. Метою практичних занять є вироблення практичних навичок і вмінь вирішення поставлених завдань в процесі виробничої діяльності: розміщення обладнання на барній стійці, виконання техніки обслуговування споживачів у барі, організація обслуговування банкет-коктейлю, розрахунок відвідувачів, підготування нормативної бази для діяльності та оцінка ефективності прийнятих рішень. Виконання практичних занять оцінюється за дванадцятибальною шкалою, за критеріями наведеними у пункті 5.2 розділу 5 шляхом перевірки виконання здобувачами освіти письмових завдань, при цьому враховується виконання здобувачами освіти самостійної роботи. Метою семінарів є закріплення теоретичних знань здобувачів освіти по темам, систематизація знань, вивчення додаткової літератури, напрацювання теоретичних та практичних навичок і підвищення рівня професійних знань. На семінарських заняттях ведеться обговорення питань з теми з обов'язковою участю усіх здобувачів освіти, заслуховування доповідей за темами, їх обговорення. Обов'язковою умовою проведення семінарів є не тільки виявлення знань з проблеми, що вивчається, а також придбання вмінь аналізувати технологічні процеси у всій різноманітності, з виявленням "точок ризику" і усунення недоліків. При обговоренні теми треба виділити проблемні ситуації, які мають місце при організації обслуговування споживачів у барах різних типів. Семінарські заняття включають індивідуальні виступи здобувачами освіти та виконання ними письмових завдань, презентацій, оцінюються за дванадцятибальною шкалою, при цьому враховується виконання здобувачами освіти самостійної роботи. Лабораторні заняття виконуються особисто кожним здобувачем освіти згідно із завданням лабораторної роботи. Під час підготовки до лабораторних занять здобувач освіти повинен вивчити теоретичний матеріал за темою, скласти звіт, а саме: вписати рецептури напоїв та страв із розрахунками на 2 порції, зазначивши технологію приготування, вимоги до якості згідно завдання та оформити таблицю бракеражу. На першому занятті викладач проводить інструктаж з техніки безпеки: знайомить із правилами експлуатації технологічного устаткування, правилами проведення лабораторних робіт і все це закріплюється в лабораторному журналі з техніки безпеки. Під час занять в лабораторії здобувачі освіти зобов'язані дотримуватися правил особистої гігієни та техніки безпеки при роботі, мати санітарний одяг. На кожне заняття призначається четверо чергових, які одержують для роботи інвентар, посуд, підтримують санітарний стан в лабораторії, після закінчення занять приймають робочі місця у здобувачів освіти, здійснюють вологе прибирання устаткування та інвентарю загального призначення, а також підлоги лабораторії спеціальними миючими і дезинфікуючими засобами та виносять сміття. Здобувачі освіти готують та оформлюють напої та страви під керівництвом викладача. Викладач проводить бракераж виготовлених напоїв та страв, оцінює їх якість, порівнює з вимогами до них і робить висновки. Здобувачі освіти після дегустації напоїв та страв захищають звіти про роботу. Виконання лабораторних занять оцінюється за дванадцятибальною шкалою, за критеріями наведеними у пункті 5.2 розділу 5. Самостійна робота оцінюється за дванадцятибальною шкалою і враховується при виставленні оцінки за практичне або семінарське заняття
Рубіжний контроль	Рубіжний контроль пов'язаний з перевіркою знань, умінь та навичок в обсязі модуля навчальної дисципліни. Оцінка за модуль визначається за дванадцятибальною шкалою з врахуванням усіх поточних оцінок та обчислюється як середня арифметична, яка округлюється до найближчого цілого числа, згідно загальноприйнятих математичних правил округлення чисел - число із десятими від 1 до 4 десятих округлюється до попереднього цілого числа, а число із 5 і більше десятими округлюється до наступного цілого числа, на користь здобувача освіти
Підсумковий контроль	Підсумковий контроль здійснюється у формі диференційованого заліку. Семестровий диференційований залік не передбачає обов'язкової присутності здобувача освіти. Оцінка за диференційований залік (семестрова оцінка) виставляється як середня арифметична з урахуванням усіх оцінок за модулі, яка округлюється до найближчого цілого числа, згідно загальноприйнятих математичних правил округлення чисел - число із десятими від 1 до 4 десятих округлюється до попереднього цілого числа, а число із 5 і більше десятими округлюється до наступного цілого числа, на користь здобувача освіти. Оцінювання проводиться за дванадцятибальною національною шкалою та ECTS. Усі здобувачі освіти зобов'язані до диференційованого заліку відпрацювати всі пропущені семінарські, практичні чи лабораторні заняття
Перескладання	Перескладання семінарських та практичних занять, окремих модулів навчальної дисципліни "Барна справа" не передбачено. Перескладання усієї навчальної дисципліни "Барна справа" здійснюється відповідно до розділів 4, 5 Порядку визначення академічних різниць, повторного вивчення навчальних дисциплін та організації платних факультативів Відокремленого структурного підрозділу "Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки" (https://drive.google.com/file/d/1iWRpSMyl6WCq2zxLfmkAQuaEDgYUS7xr/view)



Викладачі та студенти зобов'язані дотримуватися вимог, які встановлені статтею 42 Закону України "Про освіту". Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:

- ✓ самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
- ✓ посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- ✓ дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- ✓ надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації

ПОРЯДОК ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

При проведенні оцінювання застосовується шкала та загальні критерії, визначені Порядком забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання Відокремленого структурного підрозділу "Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки" (https://drive.google.com/file/d/1umSggGw7M8n-IU39occRC_r-qm8K9Nlt/view)

Шкала оцінювання у фаховому коледжі

Оцінювання за національною шкалою:		Оцінювання за шкалою ЄКТС:	
рівень компетентності (навчальних досягнень)	12-бальна оцінка	відсотки (бали) оцінки	оцінка
Високий (творчий)	12	98-100	А (відмінно)
	11	95-97	
	10	90-94	
Достатній (конструктивно-варіативний)	9	82-89	В (дуже добре)
	8	79-81	С (добре)
	7	75-78	
Середній (репродуктивний)	6	67-74	D (задовільно)
	5	64-66	Е (достатньо)
	4	60-63	
Початковий (рецептивно-продуктивний)	3	35-59	FX (незадовільно)
	2	20-34	F (неприйнятно)
	1	1-19	
Неатестований (неатестована)	0	0	—

Критерії оцінювання в межах освітньої компоненти

Рівні компетентності	Оцінка, бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти в межах освітньої компоненти, визначені у термінах оцінювання
Високий	12	Здобувач(-ка) освіти має системні, міцні знання в обсязі та у межах вимог силабусів/навчальних програм, усвідомлено використовує їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення. Досконало володіє знаннями з барної справи із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій; застосовує інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів в барах різних типів. Вільно володіє навичками користування нормативною документацією, веденням розрахунків матеріально-технічних засобів для організації бенкет-коктейлю; складає карту вин та меню; веденням технологічних розрахунків для приготування змішаних та інших напоїв, солодких страв, суші, фондю, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції. Здобувач(-ка) освіти самостійно планує особисту навчальну діяльність та оцінює її результати; уміє приймати рішення, виявляє варіативність мислення і раціональність у виборі способу розв'язання поставлених завдань. Здобувач(-ка) освіти повністю виконує усі завдання практичної роботи, уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, приймати рішення; виявляє варіативність мислення і раціональність у виборі способу розв'язання поставлених завдань; має системні, міцні знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має міцні, ґрунтовні знання у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення. Виступ здобувача (-ки) освіти характеризується логічністю, структурованістю, умінням захищати свою позицію та здійснювати узагальнення інформації
	11	Здобувач(-ка) освіти має гнучкі знання в обсязі та у межах вимог силабусів/навчальних програм, аргументовано використовує їх у різних ситуаціях, уміє знаходити інформацію та аналізувати її, ставити та розв'язувати проблеми. Володіє знаннями з барної справи із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій; застосовує інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів в барах різних типів.



Достатній		Вільно володіє навичками користування нормативною документацією, веденням розрахунків матеріально-технічних засобів для організації бенкет-коктейлю; складає карту вин та меню; веденням технологічних розрахунків для приготування змішаних та інших напоїв, солодких страв, суші, фондю, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції. Здобувач(-ка) освіти повністю виконує план самостійної роботи; опрацьовує додаткову літературу; вміє узагальнити та систематизувати набуті знання. Відповіді його (її) відзначаються повнотою, вичерпністю та логічною послідовністю викладу матеріалу. Здобувач(-ка) освіти повністю виконує усі завдання практичної роботи, аргументовано використовує теоретичні знання, дотримується послідовності і точності при розв'язанні практичних завдань; має гнучкі знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має гнучкі знання у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи. Уміє знаходити інформацію та аналізувати її, ставити та розв'язувати проблеми. Відповіді його (її) відзначаються повнотою, вичерпністю та логічною послідовністю викладу матеріалу
	10	Здобувач(-ка) освіти має повні, глибокі знання, здатний(а) використовувати їх у практичній діяльності, робити висновки узагальнення. Володіє знаннями з барної справи із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій; застосовує інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів в барах різних типів. Вільно володіє навичками користування нормативною документацією, веденням розрахунків матеріально-технічних засобів для організації бенкет-коктейлю; складає карту вин та меню; веденням технологічних розрахунків для приготування змішаних та інших напоїв, солодких страв, суші, фондю, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції. Здобувач(-ка) освіти вміє висловити і аргументувати власну думку щодо питань, які винесені на обговорення, теоретичні положення підкріплені конкретними прикладами. Здобувач(-ка) освіти повністю виконує усі завдання практичної роботи, вміє точно і правильно застосувати теоретичні знання при розв'язанні практичних завдань; має глибокі знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має повні знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; вміє висловити і аргументувати власну думку щодо питань, які винесені на обговорення, теоретичні положення підкріплені конкретними прикладами
	9	Здобувач(-ка) освіти добре володіє вивченим матеріалом, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати й систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією. Здобувач (-ка) знає процес обслуговування споживачів у барах різних типів із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій; організацію обслуговування бенкет-коктейлю; застосовує інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів; користується нормативною документацією, проводить технологічні розрахунки для приготування змішаних та інших напоїв, солодких страв, суші, фондю, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції; складає карту вин та меню. Здобувач(-ка) освіти в повному обсязі, логічно та усвідомлено відтворює навчальний матеріал у межах навчальної програми; обґрунтовано відповідає на запитання; вміє використовувати різноманітні джерела знань при вирішенні проблемних ситуацій. Здобувач(-ка) освіти повністю та правильно виконує завдання практичної роботи, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати й систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією; має добрі знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має добрі знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; в повному обсязі, логічно та усвідомлено відтворює навчальний матеріал; правильно та обґрунтовано відповідає на запитання
	8	Знання здобувача(-ки) освіти є достатніми, він (вона) застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагається аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки, загалом контролює власну діяльність. Відповідь його (її) логічна, хоч і має неточності. Здобувач (-ка) знає процес обслуговування споживачів у барах різних типів із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій; організацію обслуговування бенкет-коктейлю; застосовує інноваційні технології обслуговування споживачів; користується нормативною документацією відповідно до програми, проводить технологічні розрахунки для приготування змішаних та інших напоїв, солодких страв, суші, фондю, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції; складає карту вин та меню з допущенням незначних виправлень. Здобувач(-ка) освіти самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; розуміє мету власної навчальної діяльності та самостійно визначає завдання для її досягнення.



		Здобувач(-ка) освіти на достатньому рівні виконує завдання практичної роботи, але допускає неточності; намагається аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки; має достатні знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має достатні знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; відповідь його (її) логічна, але містить окремі недоліки в послідовності викладення, повноті аналізу чи коментуванні певних питань
	7	Здобувач(-ка) освіти правильно відтворює навчальний матеріал, знає основоположні теорії і факти, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, частково контролює навчальні дії. Здобувач(-ка) освіти на достатньому рівні володіє навчальним матеріалом але допускає незначні помилки; не достатньо вміє самостійно мислити; має невеликі труднощі з аргументацією окремих теоретичних положень; обґрунтування висновків проводить дещо поверхнево, при аналізі ситуацій допускає неточності. Характеризує процес обслуговування споживачів у барах різних типів; користується нормативною документацією відповідно до програми, проводить технологічні розрахунки для приготування змішаних та інших напоїв, солодких страв, суші, фондю, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції; складає карту вин та меню з допущенням незначних виправлень. Здобувач(-ка) освіти правильно виконує завдання практичної роботи, володіє навчальним матеріалом але допускає незначні помилки; не достатньо вміє самостійно мислити; при аналізі ситуацій допускає неточності; має необхідні знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має необхідні знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; знає основоположні теорії і факти, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, обґрунтування висновків проводить дещо поверхнево
Середній	6	Здобувач(-ка) освіти виявляє знання й розуміння основних положень навчального матеріалу. Відповідь його (її) правильна, але недостатньо осмислена. Вміє застосовувати знання при виконанні завдань за зразком. Здобувач(-ка) освіти орієнтується в сутності основних теоретичних положень; його (її) знання мають загальний характер, не завжди підкріплені прикладами; знає і може відтворити значну частину матеріалу, але ці знання можуть мати несистемний характер. Знає загальні вимоги процесу обслуговування споживачів у барах. Має навички користування нормативною документацією відповідно до програми, проводить нескладні технологічні розрахунки для приготування змішаних та інших напоїв, солодких страв, суші, фондю, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції; складає карту вин та меню з допущенням помилок. Здобувач(-ка) освіти виконує завдання практичної роботи за зразком, виявляє знання й розуміння основних положень навчального матеріалу; орієнтується в сутності основних теоретичних положень та тем самостійної роботи, частково вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має задовільні знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; у виступі виявляє володіння навчальним матеріалом, але припускається окремих недоліків в послідовності викладення, повноті аналізу чи коментуванні певних питань або у висновках і допускає незначні фактичні помилки
	5	Здобувач(-ка) освіти відтворює основний навчальний матеріал, здатний (-а) з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило. Здобувач(-ка) освіти розуміє основні поняття, але не має сформованої цілісної картини знань; не виконує повністю план самостійної роботи і не опрацьовує додаткової літератури. Характеризує загальні вимоги процесу обслуговування споживачів у барах. Має навички користування нормативною документацією, проводить нескладні технологічні розрахунки для приготування змішаних та інших напоїв, солодких страв, суші, фондю, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції; складає карту вин та меню з допущенням помилок. Здобувач(-ка) освіти частково виконує завдання практичної роботи за зразком, відтворює основний навчальний матеріал з помилками і неточностями, розуміє основні поняття, але не має сформованої цілісної картини знань; має часткові знання з тем самостійної роботи та не використовує їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має часткові знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; виступ його (її) характеризується частковим відтворенням навчального матеріалу, з помилками і неточностями
	4	Здобувач(-ка) освіти з допомогою викладача відтворює основний навчальний матеріал, може повторити за зразком певну операцію, дію. Його (її) відповіді є неповними і недостатньо аргументованими; відсутня логічна послідовність виконання дій та немає достатнього обґрунтування вирішуваних ситуацій. Характеризує загальні вимоги процесу обслуговування споживачів у барах. З допомогою викладача користується нормативною документацією, проводить нескладні технологічні розрахунки для приготування змішаних та інших напоїв, солодких страв, суші, фондю, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції; складає карту вин та меню з допущенням помилок.



		Здобувач(-ка) освіти виконує окремі завдання практичної роботи з допомогою викладача, відсутня логічна послідовність виконання завдань та немає достатнього обґрунтування вирішуваних ситуацій; має недостатні знання з тем самостійної роботи та не застосовує їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має недостатні знання, у межах навчального матеріалу, що виносяться на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; його (її) відповіді є неповними і недостатньо аргументованими
Початковий	3	Здобувач(-ка) освіти відтворює частину навчального матеріалу, з допомогою викладача виконує елементарні завдання. Має фрагментарні знання з процесу обслуговування споживачів у барі. Здобувач(-ка) освіти не виконує план самостійної роботи; не може розкрити змісту питання, не орієнтується в практичних ситуаціях, має труднощі у відповідях на додаткові питання. Здобувач(-ка) освіти виконує елементарні завдання практичної роботи з допомогою викладача, не орієнтується в практичних ситуаціях, допускає помилки у визначенні понять та аналізі фактів, не застосовує отримані знання в конкретній ситуації. Здобувач(-ка) освіти не може розкрити змісту питань, що виносяться на семінарське заняття, не виконує план самостійної роботи; виклад матеріалу непослідовний і нечіткий, має труднощі у відповідях на додаткові питання
	2	Здобувач(-ка) освіти відтворює незначну частину навчального матеріалу, має нечіткі уявлення про об'єкт вивчення, а саме: процес обслуговування споживачів у барах різних типів. Здобувач(-ка) освіти виконує елементарні завдання практичної роботи, не володіє знаннями щодо значної частини програмного матеріалу, припускається суттєвих помилок, із великими труднощами виконує практичні завдання. Здобувач(-ка) освіти відтворює незначну частину навчального матеріалу, що виносяться на семінарське заняття, не виконує план самостійної роботи
	1	Здобувач(-ка) освіти розрізняє об'єкти вивчення з барної справи
Неатестований	0	Здобувач(-ка) освіти порушує політику академічної доброчесності та викладач не може провести підсумковий (семестровий) контроль через систематичну відсутність його (її) на заняттях і невиконання ним(нею) обов'язкових робіт (наявність з обов'язкових видів занять)

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1	Закони України: "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 23.12.97 № 771/97-ВР. "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" від 24.12.94 № 4004-XII. "Про захист прав споживачів" від 12.05.91 № 1023-XII.
2	<i>Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 № 219.</i>
3	<i>Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 № 2.</i>
4	<i>Методичні рекомендації з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 05.03.04 № 93.</i>
5	<i>Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ХДУХТ, 2003.</i>
6	<i>Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-те вид., переробл. та доповн. / Автор-розробник і укладач О. В. Шалимінов. – К.: Арії, 2023. – 992 с.</i>
Основна література:	
7	Ростовський В. С. За стійкою бару: Навчальний посібник/ Ростовський В. С. – К.: Кондор-Видавництво, 2015. – 410 с.
8	Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
9	Сало Я.М. Організація роботи барів: довідник бармена. — Львів: Афіша, 2010. — 351 с.
Допоміжна література:	
10	Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навч. посіб. 3-тє вид. – К.: Центр учбової літератури, 2017. – 342 с.
11	П'ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н. О. П'ятницької. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. - 557 с.
12	П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: Основи теорії. Київ: Кондор, 2015, - 250 с.
Інформаційні ресурси в Інтернеті:	
13	Конституція України. Із змінами, внесеними Законами України від 8 грудня 2004 року N 2222-IV, від 1 лютого 2011 року N 2952-VI [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.president.gov.ua/documents/constitution
14	Господарський кодекс України від 16 січня 2003 року № 436-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/436-15/page



15	Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://referatu.net.ua/referats/919/42048
16	Звичай та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://studopedia.su/8_14764_zvichai-tatraditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html
17	Історія виникнення суші та роллів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://kiotorich.com/istoriya-viniknennya-sushi-ta-rolliv/
18	Смачні десерти з морозива [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://rud.ua/consumer/recipe/desertu/delicious-desserts-from-ice-cream-and-fruit-69/
19	Збірник інструкційно-технологічних карток з теми: "Приготування безалкогольних та алкогольних змішаних напоїв, коктейлів" [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://upal.com.ua/wp-content/uploads/2020/03/