Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВК7 БАРНА СПРАВА
вибірковий

Реалізується в межах освітньої програми
Готельно-ресторанна справа
за спеціальністю **241 Готельно-ресторанна справа**

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2024

Розробник: _____ **Степанова Т.М., к.т.н., доцент**
(підпис)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування	протокол № 19 від «31» травня 2024 р.
	Завідувач кафедри _____ (підпис)

Погоджено:

Гарант освітньої програми _____ Степанова Т.М.
(підпис) (ПІБ)

Декана факультету, де реалізується освітня програма _____ Болгова Н.В.
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана: _____
(ПІБ)

_____
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації _____ (_____)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 15.07. 2024 р.

© СНАУ, 2024 рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

<table>
<tr><td>1.</td><td>Назва ОК</td><td colspan="8">ВК 7 Барна справа</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Факультет/кафедра</td><td colspan="8">Харчових технологій/технології харчування</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Статус ОК</td><td colspan="8">Вибірковий</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)</td><td colspan="8"></td></tr>
<tr><td>5.</td><td>ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)</td><td colspan="8">Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма Харчові технології,
Освітньо-професійна програма Крафтові технології та гастрономічні інновації
за спеціальністю 181 «Харчові технології»</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Рівень НРК</td><td colspan="8">6 рівень</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Семестр та тривалість вивчення</td><td colspan="8">3 семестр, 1-15 тиждень</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Кількість кредитів ЄКТС</td><td colspan="8">5</td></tr>
<tr><td rowspan="3">9.</td><td rowspan="3">Загальний обсяг годин та їх розподіл</td><td colspan="6">Контактна робота(заняття)</td><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекційні</td><td colspan="2">Практичні /семінарські</td><td colspan="2">Лабораторні</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Ден</td><td>Заоч</td><td>Ден</td><td>Заоч</td><td>Ден</td><td>Заоч</td><td>Ден</td><td>Заоч</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>30</td><td>-</td><td></td><td>-</td><td>30</td><td>-</td><td>90</td><td>-</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Мова навчання</td><td colspan="8">українська</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Викладач/Координатор освітнього компонента</td><td colspan="8">Степанова Т.М.</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Контактна інформація</td><td colspan="8">ПІП: Степанова Тетяна Михайлівна
Посада: доцент кафедри технології харчування
Робоче місце: каб. 314 корпусу механізації
E-mail: tetiana.stepanova@snau.edu.ua
Час проведення консультацій: щопонеділка з 13-00 до 14-00</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Загальний опис освітнього компонента</td><td colspan="8">Освітній компонент включає в себе розділи щодо організації роботи бару, характеристики та особливостей приготування гарячих, холодних та змішаних напоїв. Зміст дисципліни адаптовано до спеціальності. Предметом даного курсу є організація роботи бару в сучасних закладах ресторанного господарства. Акцентовано увагу на особливостях організації роботи бару та обслуговування споживачів напоями в сучасних закладах ресторанного господарства.</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Мета освітнього компонента</td><td colspan="8">Надання здобувачам знань та здобуття ними практичних навичок щодо організаційних питань роботи бару, принципів ефективного його функціонування, уміння й навичок приготування гарячих, холодних та змішаних напоїв.</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП</td><td colspan="8">1. Освітній компонент базується на знання особливостей організації роботи в сучасних об'єктах готельно-ресторанного господарства.
2. Освітній компонент сприятиме вивченню ОК Ресторанна справа, Готельна справа</td></tr>
</table>

15.	Політика академічної доброчесності	Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилання на джерела інформації у разі використання ідей, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати власної навчальної або наукової діяльності. Порушення академічної доброчесності при вивченні ОК «Барна справа» вважаються: академічний плагіат, академічне шахрайство (списування, обман, видавання кимось виконаної роботи за власну), використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: **Академічний плагіат** – оцінка 0 , повторне виконання завдання. **Академічне шахрайство** – анулювання отриманих балів, повторне проходження оцінювання повторне виконання несамостійно виконаної роботи; **Використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань** – відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю
16	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5778

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен…»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)[1]				Як оцінюється РНД
	ПРН 2	ПРН 5	ПРН 7	ПРН 8	
ДРН 1. Знати основи діяльності барів у об'єктах готельного і ресторанного господарства	+				Тести множинного вибору; захист лабораторних робіт; диференційний залік
ДРН 2. Знати характеристику та особливості приготування змішаних та гарячих напоїв	+				Тести множинного вибору; вирішення ситуаційних завдань; захист лабораторних робіт; диференційний залік
ДРН 3. Знати особливості обслуговування споживачів напоями у об'єктах готельного і ресторанного господарства	+	+	+	+	Тести множинного вибору; усне опитування; вирішення ситуаційних завдань; захист лабораторних робіт диференційний залік
ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань			+		усне опитування; презентація з доповіддю, диференційний залік

[1] Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП І та ІІ рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП ІІІ

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література[2]
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лб		
	Ден	Ден	Ден	
Лк **Тема 1. Вступ. Особливості організації та функціонування барів** Поняття барів. Основні терміни та визначення. Розміщення барів. Функції барів. Форми обслуговування барів. Класифікація барів. Лб. Вивчення особливостей організації та функціонування барів. СРС. Розміщення барів	2	2	6	1, 3, 4, 7
Лк. **Тема 2. Характеристика барів** Характеристика різних типів барів. Особливості обслуговування в барах. Комплекс послуг при обслуговуванні. Лб. Вивчення характеристики барів. СРС. Комплекс послуг при обслуговуванні в барах	2	2	6	1, 2, 3, 4, 6
Лк **Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення барів.** Планування і технічне оснащення барів. Склад і характеристика приміщень. Барна стійка, призначення і функції. Обладнання бару призначення і характеристика. Асортимент та характеристика посуду, інвентарю бармена Лб. Вивчення матеріально-технічного забезпечення барів. СРС. Характеристика інвентарю бармена	2	2	6	1, 2, 3, 4, 6, 9
Лк **Тема 4. Організація роботи бару** Організація робочого місця бармена. Підготування бармена до роботи. Організація обслуговування відвідувачів у барі Лб. Вивчення особливостей організації роботи бару. СРС. Раціональна організація роботи бару	2	2	6	1, 2, 7, 8
Лк **Тема 5. Характеристика барної карти** Поняття та структура барної карти. Основні типи барних карт. Призначення барної карти та вимоги до складання. Лб. Вивчення характеристики та особливостей складання барної карти СРС. Спеціальні види барних карт	2	2	6	1, 2, 4, 6, 8
Лк **Тема 6. Техніка роботи бармена** Роль бармена у процесі обслуговування гостей. Психологічні, санітарні та кваліфікаційні вимоги до бармена. Порядок приймання замовлення. Процес виконання замовлення. основні правила обслуговування гостя. розрахунок з відвідувачами. Лб. Вивчення техніки роботи бармена СРС. Сучасні методи обслуговування в барі	2	2	6	1, 2, 4, 8
Лк **Тема 7. Класифікація та характеристика змішаних напоїв** Поняття змішаних напоїв. Класифікація змішаних напоїв. Характеристика змішаних напоїв. Способи приготування та правила подавання змішаних напоїв.	2	2	6	2, 4, 5, 7, 8

[2]Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

Лб. Вивчення класифікації та характеристики змішаних напоїв СРС. Гарнірування коктейлів				
Лк **Тема 8. Основи міксології** Поняття міксології. Основні тренди сучасної міксології. Особливості виготовлення коктейлів із застосуванням принципів міксології. Лб. Вивчення основ міксології СРС. Особливості молекулярної міксології	2	2	6	2, 3, 5, 7
Лк **Тема 9. Характеристика та організація роботи коктейль-барів** Поняття та характеристика коктейль-барів. Організація роботи коктейль-барів. Особливості обслуговування споживачів у коктейль-барах. Лб. Вивчення характеристики та організації роботи коктейль-барів СРС. Характеристика апертив-барів як різновиду коктейль-барів	2	2	6	1, 2, 7, 8
Лк. **Тема 10. Характеристика та організація роботи пивних барів** Поняття та характеристика пивних барів. Організація роботи пивних барів. Особливості обслуговування споживачів у пивних барах. Лб. Вивчення характеристики та організації роботи пивних барів СРС. Особливості подачі закусок у пивних барах	2	2	6	1,5,6,7,8
Лк. **Тема 11. Характеристика та організація роботи винних барів** Поняття та характеристика винних барів. Організація роботи винних барів. Особливості обслуговування споживачів у винних барах. Лб. Вивчення характеристики та організації роботи винних барів СРС. Характеристика подачі безалкогольних напоїв у винному барі	2	2	6	1, 2, 4, 6, 8
Лк. **Тема 12. Характеристика та організація роботи молочних барів** Поняття та характеристика молочних барів. Організація роботи молочних барів. Особливості обслуговування споживачів у молочних барах. Лб. Вивчення характеристики та організації роботи молочних барів СРС. Реалізація в молочних барах кулінарних виробів	2	2	6	2, 4, 6, 8
Лк **Тема 13. Характеристика та організація роботи десертних барів** Поняття та характеристика десертних барів. Організація роботи десертних барів. Особливості обслуговування споживачів у десертних барах. Лб. Вивчення характеристики та організації роботи десертних барів СРС. Гарячі та холодні напої у десертних барах	2	2	6	1, 2, 4
Лк. **Тема 14. Характеристика та організація роботи вітамінних та фіто-барів** Поняття та характеристика вітамінних та фіто-барів. Організація роботи вітамінних та фіто-барів. Особливості обслуговування споживачів у вітамінних та фіто-барах. Лб. Вивчення характеристики та організації роботи	2	2	6	4, 6, 8

вітамінних та фіто-барів СРС. Холодні вітамінні напої у барах				
Лк. **Тема 15. Характеристика та особливості обслуговування гарячими напоями у барах** Характеристика та особливості подачі кави у барах. Характеристика та особливості подачі чаю в барах. Характеристика та особливості подачі шоколаду в барах. Лб. Вивчення характеристики та особливостей обслуговування гарячими напоями у барах СРС. Фірмові кондитерські вироби до гарячих напоїв у барах	2	2	6	4, 5, 7
Всього	30	30	90	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	**Методи викладання** (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	**Методи навчання** (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1. Знати основи діяльності барів у об'єктах готельного і ресторанного господарства	Пояснювально-репродуктивні методи: лекція, розповідь-пояснення, спрямовані на вирізнення ціннісно-орієнтованого змісту навчального матеріалу (в контексті професійних завдань) Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	20	робота з підручниками, посібниками, матеріалами мережі Інтернет; , ілюстрація, демонстрація, вирішення ситуаційних завдань, самостійних робіт тощо	20
ДРН 2. Знати характеристику та особливості приготування змішаних та гарячих напоїв	Частково-пошукові методи: проблемно-діалогові, моделювання, кейс-метод тощо Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	20	самостійний пошук навчальної інформації, виконання лабораторних робіт, ситуаційних завдань.	20
ДРН 3. Знати особливості обслуговування споживачів напоями у об'єктах готельного і ресторанного господарства	Проблемно-пошукові методи при виконанні лабораторних робіт Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	20	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт та розрахунково-графічної роботи	20
ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань	Проблемні – дискусії та обговорення за вивченим матеріалом. Лекція-прес-конференція. Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	15	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт	15

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2.Сумативне оцінювання

5.2.1 Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

1.	Усне опитування	10 балів/10%	До 15 тижня
2.	Вирішення ситуаційних завдань	20 балів/20%	До 14-15 тижня
3.	Презентація з доповіддю	15 балів/15%	До 15 тижня
4.	Протоколи лабораторних робіт	30 балів/30%	До 15 тижня
5.	Тести множинного вибору	15 балів/15%	До 10 тижня
6.	Диф.залік (два завдання: 1.тести множинного вибору; 2. теоретичне запитання	10 балів/10%	Екзаменаційний тиждень

5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Усне опитування	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань	<3 балів	5-10	10-15 балів	15-20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання розв'язане повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація з доповіддю	<3 балів	3-5	6-9 балів	10-15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення
Протоколи лабораторних робіт	<5 балів	5-10	11-15	16-20
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методи	Завдання виконане вірно	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення
Тести множинного вибору	<2 балів	2-9	10-13	14-15
	Менше 3 правильних відповідей	3-7 правильних відповідей	8-9 правильних відповідей	Всі правильні відповіді
Диф.залік	<5балів	15-20	21-26	27-30
	Питання не розкриті	Розкрито два завдання	Розкрито три завдання	Розкрито три завдання та запропоновано практичне виконання завдання

Формативне оцінювання:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмове опитування після вивчення тем зі зворотнім зв'язком від викладача	15 хв в кінці заняття при завершенні вивчення теми
2.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами протягом занять	наступне заняття після вивчення нової теми
3.	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації з доповіддю	10-15 тиждень
4.	Експрес-опитування із взаємоперевіркою студентами	перед кожною роботою
5.	Підсумковий тестовий контроль зі зворотнім зв'язком від викладача	в кінці кожного вивченого розділу
6.	Розв'язок ситуаційних завдань із груповим обговоренням	30-45 хв при вивченні кожної нової теми

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. HoReCa: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А. А.Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017 – 312с
2. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів. 2017
3. Барна справа: підручник./ Мялковський О. В. — К.: Кондор, 2017. — 376 с
4. Ощипок І.М. Барна справа: Навчальний посібник. Львів «Магнолія 2006». 2018. С. 288
5. Архіпов В.В. Барна справа: Технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник. Київ. Фірма «ІНКОС». 2010. С. 260.
6. Завадинська О.Ю. Барна справа: О.К.Л. Київ. КНТЕУ. 2010. С. 121.
7. Stepanova TM (2022) Relevance of Pumpkin Puree and Chicory Use for Functional Beverages in the Eco Hotels Menu in SumyRegion. TESS Res Econ Bus. 1(1): 105

6.2 Додаткові джерела

7. Calabrese, S. (2019). The complete home bartender's guide: Tools, Ingredients, Techniques, & Recipes for the Perfect Drink. Union Square & Co.
8. Punch, E. O. (2017). The Essential Cocktail Book: A Complete Guide to Modern Drinks with 150 Recipes. Ten Speed Press.
9. Morgan, P. A. (2020). The Essential Cocktail Book: Classic and Modern Cocktail Recipes for Every Day Incl. Gin, Whisky, Rum and More.
10. Claridge's. (2021). Claridge's – The Cocktail Book: More than 500 Recipes for Every Occasion. Hachette UK

Програмне забезпечення

Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання (Moodle), Інтернет-опитування (Kahoot, LearningApp), тощо.