

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

БК7 БАРНА СПРАВА

вибірковий

Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельна і ресторанна справа»
Рівень вищої освіти	Бакалавр

Розробник:



Тетяна СТЕПАНОВА, к.т.н., доц. кафедри ТХ
Ольга СЕРЕДА, д.ф., ст. викл. кафедри ТХ

Розглянуто, схвалено
та затверджено на
засіданні кафедри
технології
харчування

протокол № 23 від 04.06.2025 р.

Завідувач
кафедри


(підпис)

Оксана МЕЛЬНИК

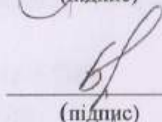
Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)

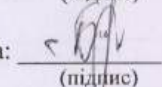
Тетяна СТЕПАНОВА
(ПБ)

Декан факультету,
де реалізується освітня програми

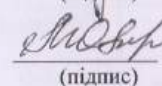

(підпис)

Наталія БОЛГОВА
(ПБ)

Рецензія на робочу програму надана:

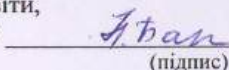

(підпис)

Сергій БОКОВЕЦЬ
(ПБ)


(підпис)

Оксана МЕЛЬНИК
(ПБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

Надія БАРАНІК
(ПБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06.2025р.

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

1.	Назва ОК	ВК 7 Барна справа					
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/технології харчування					
3.	Статус ОК	Вибірковий					
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)						
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	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»					
6.	Рівень НРК	6 рівень					
7.	Семестр та тривалість вивчення	3 семестр, 1-15 тиждень					
8.	Кількість кредитів ЕКТС	5					
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)					Самостійна робота
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні	
		Ден	Заоч	Ден	Заоч	Ден	Заоч
		30	-		-	30	-
10.	Мова навчання	українська					
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Середа Ольга Григорівна					
12.	Контактна інформація	Середа Ольга Григорівна, д.ф., старший викладач кафедри технології харчування, НІПЛ КГХ, 0997145294, E-mail: seaol@ukr.net					
13.	Загальний опис освітнього компонента	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.					
13.	Мета освітнього компонента	Надання здобувачам знань та здобуття ними практичних навичок щодо організаційних питань роботи бару, принципів ефективного його функціонування, умінь й навичок приготування гарячих, холодних та змішаних напоїв.					
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	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					

15.	Політика академічної доброчесності	Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилаючись 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 (спісування, обман, видавання чимось 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 несамотійно 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 оцінюються РНД
	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 7	ПРН 8	
ДРН 1. Знати основи діяльності барів у об'єктах готельного і ресторанного господарства	+				Тести множинного вибору; захист лабораторних робіт;
ДРН 2. Знати характеристику та особливості приготування змішаних та гарячих напоїв	+				Тести множинного вибору; вирішення ситуаційних завдань; захист лабораторних робіт;
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
ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань			+		усне опитування; презентація з доповіддю

¹ Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП I та II рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП III

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудитор на робота		Самостійна робота	
	Лк	ЛБ		
	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, 8
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, 9
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

²Конкретне 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, 8, 18
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, 10, 18
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, 10
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, 10
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 вирішення 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

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
	Модуль 1 (50 балів)		
1.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та захист лабораторних занять	20 балів / 20%	1-7 тиждень
2.	Комп'ютерне тестування	20 балів / 20%	7 тиждень
3.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	10 балів / 10%	7 тиждень
	Модуль 2 (50 балів)		
4.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та захист лабораторних занять	20 балів / 20%	8-14 тиждень
5.	Комп'ютерне тестування	20 балів / 20%	14 тиждень
6.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	10 балів / 10%	14 тиждень
7.	Залік	60-100 балів	15 тиждень

5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно 1-3 бали	Задовільно 4-6 балів	Добре 7-9 балів	Відмінно 10-12 балів
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та захист лабораторних занять	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, відчутність, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне тестування (тест множинного вибору - 20 запитань)	<13 балів	14-16 балів	16-18 балів	19-20 балів
Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<4 бали Вимоги щодо завдання не виконано	4-6 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	7-9 балів Виконано усі вимоги завдання	10 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, відчутність, запропоновано власне вирішення проблеми
Залік	<60 балів Вимоги щодо завдання не виконано	60-74 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	75-89 балів Виконано усі вимоги завдання	90-100 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, відчутність, запропоновано власне вирішення проблеми

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 зворотний 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 зворотним 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
8. Ростовський В. & Шамаєв, С. (2019). Барна справа: підручн [для студ. вищ. навч. закл.]/ В. С. Ростовський С. М. Шамаєв – К.: Центр учбової літератури, 2019 – 395 с
9. БАРНА СПРАВА ТА МИСТЕЦТВО БАРИСТА: навч.посіб./ С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол - Київ: Вид-во «Каравела», 2023 р. – 168 с.
10. Основи барної справи та робота сомельє: навч.посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. Київ: Видавець ФОП Піча Ю.В., 2023 р. 124 с.

6.2 Додаткові джерела

11. Calabrese, S. (2019). The complete home bartender's guide: Tools, Ingredients, Techniques, & Recipes for the Perfect Drink. Union Square & Co.
12. Punch, E. O. (2017). The Essential Cocktail Book: A Complete Guide to Modern Drinks with 150 Recipes. Ten Speed Press.
13. Morgan, P. A. (2020). The Essential Cocktail Book: Classic and Modern Cocktail Recipes for Every Day Incl. Gin, Whisky, Rum and More.
14. Claridge's. (2021). Claridge's – The Cocktail Book: More than 500 Recipes for Every Occasion. Hachette UK
15. Моргенталер, Дж., & Голмберг, М. (2021). Книга бармена. Основи приготування коктейлів. Львів: Видавництво Старого Лева. 288 с
16. Загнибіда Р.П. Барна справа: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір В.Г., 2020. 292 с. 4. Крістін Мюльке, Альдо Сом. Книга Wine Simple. Про вино від сомельє світового класу. Видавництво: Yakaboo Publishing. 2021. 272 с
17. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. К.:КНТЕУ, 2018. 215с
18. Річ Вудс. Коктейлі від @the_cocktailguy. Видавництво «Жорж». 2022. 176 с.
19. Слащева А. В., Клименко А. В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. 48 с

Програмне забезпечення

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