

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

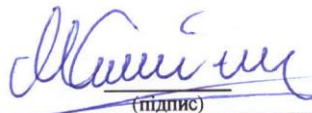
БАРНА СПРАВА

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Крафтові технології та гастрономічні інновації
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник:



Я.І. Ілляшенко, асистент кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеності харчових продуктів	протокол від <u>30.05.</u> 2025 .№ <u>19</u>
	Завідувач кафедри  Марина САМІЛИК (підпис)

Погоджено:

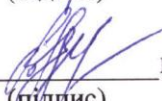
Гарант освітньої програми

 **Марина САМІЛИК**
(підпис)

Декан факультету, де реалізується освітня програма  **Наталія БОЛГОВА**
(підпис)

Рецензія на робочу програму (додається)
надана:

 **К.Т.Н., доц. Анна ГЕЛІХ**
(підпис)

 **К.С.-Г.Н., доц. Василь ТИЩЕНКО**
(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

 **Надія БАРАНІК**
(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 06.07. 2025 р.

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 Барна справа		
2.	Статус ОК	вибірковий		
3.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технологій та безпечності харчових продуктів		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	«Крафтові технології та гастрономічні інновації» / 181 «Харчові технології»		
5.	Рівень НРК	6-й рівень		
6.	ОК може бути запропонований для	ОПП «Харчові технології», ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»		
7.	Семестр та тривалість вивчення	8 семестр, 9-16 тиждень		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні/семінарські	
		30	44	
			Лабораторні	76
			-	
10.	Мова навчання	українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Ілляшенко Яна Іванівна, асистент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів,		
11.1	Контактна інформація	317м, т. 0992504381, E-mail: yana.illiashenko@snau.edu.ua		
12.	Загальний опис освітнього компонента	Вивчення освітнього компоненту формує знання та навички з технології барних напоїв, міксології, організації роботи бару, сервісної взаємодії та сучасних форматів барної індустрії		
13.	Мета освітнього компонента	Формування професійних компетентностей у сфері барної справи, технології напоїв, міксології та сервісу.		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	ОК базується на вивченні ОК8		
15.	Політика академічної доброчесності	забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності (http://surl.li/khyd)		
16.	Посилання на курс			
15.	Ключові слова	бар, напої, міксологія, барний інвентар, сервіс бармена, технологія напоїв, алкогольні та безалкогольні коктейлі		

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					Як оцінюється РНД
	ПРН1	ПРН5	ПРН28	ПРН29	ПРН30	
ДРН1. Знати та розуміти теоретичні та практичні основи барної справи, технологічних процесів приготування крафтових напоїв, властивості сировини та закономірності її перетворення.	+	+				Усний захист практичних робіт (у разі дистанційного навчання – завантажити виконану інструктивну картку у Moodle). Підсумковий тест множинного вибору
ДРН2. Вміти здійснювати технологічний процес виготовлення крафтових напоїв (сиропів, інфузій, біттерів, ферментованих напоїв) та коктейлів із дотриманням фізико-хімічних та біохімічних принципів.		+	+			
ДРН3. Розробляти авторські рецептури на інноваційні напої, концептуальну подачу та дизайн напоїв, враховуючи культуру споживання та гастрономічні традиції України та світу			+	+	+	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ¹
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Практичні		
Модуль 1				
Лекційне заняття 1. Барна справа в системі крафтових харчових технологій 1. Класифікація барів 2. Теоретичні концепції барної справи 3. Роль барної культури у гастрономії	2			[1, 5-7, 10]
Практичне заняття №1. Основи барної справи, барна термінологія		2		
Питання самостійного вивчення. Світові барні концепції та тренди			6	
Лекційне заняття 2. Організація роботи бару 1. Барний інвентар та обладнання 2. Організація барної станції	2			[2, 5-7, 10]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Сам. роб.	Рекомендована література ²
	Аудиторна робота			
	Лк	Практичні		
Практичне заняття №2. Барний інвентар та обладнання		2		
Практичне заняття №3. Mise-en-place бармена		2		
Питання самостійного вивчення. Помилки при організації робочої зони та їх вплив на сервіс			4	
Лекційне заняття 3. Сировина для приготування напоїв 1. Локальні інгредієнти. 2. Використання побічних продуктів. 3. Технології ферментації, мацерації, екстракції.	2			[11, 12]
Практичне заняття №4. Використання фермерської продукції у напоях		2		
Практичне заняття №5. Приготування сиронів та настоянок на основі локальної сировини		2		
Питання самостійного вивчення. Фізико-хімічні властивості перспективної рослинної сировини			4	
Лекційне заняття 4. Алкогольні напої 1. Класифікація алкогольних напоїв 2. Техніка подавання та споживання	2			[4-7]
Практичне заняття №6. Основні групи алкогольних напоїв		2		
Практичне заняття №7. Техніка подачі різних видів алкоголю		2		
Питання самостійного вивчення. Особливості виробництва алкоголю та правила відповідального споживання			6	
Лекційне заняття 5. Ігристі вина та шампанське 1. Різновиди та класифікація 2. Правила подачі та споживання	2			[5-7, 12]
Практичне заняття №8. Ігристі вина: дегустаційні характеристики та правила подачі		2		
Питання самостійного вивчення. Історія виникнення шампанського та методи вторинної ферментації. Порівняння технологій Charmat vs Traditional Method.			4	
Лекційне заняття 6. Тихі вина та правила роботи сомельє 1. Основи виноробства 2. Робота з винною картою 3. Сенсорні показники вина	2			[5-7, 12]
Практичне заняття №9. Food pairing		2		
Питання самостійного вивчення. Декантування вин. Основи дегустаційного протоколу WSET.			6	

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Сам. роб.	Рекомендована література ³
	Аудиторна робота			
	Лк	Практичні		
Лекційне заняття 7. Безалкогольні напої 1. Натуральні чаї 2. Кава та кавові напої 3. Лимонади та б/а коктейлі	2			[2, 4-7, 11]
Практичне заняття №10. Технологія заварювання натуральних чаїв та основи приготування кави		2		
Практичне заняття №11. Авторські б/а коктейлі		2		
Питання самостійного вивчення. Сучасні технології у non-alcohol mixology			4	
Разом за модуль 1	14	22	34	
Модуль 2				
Лекційне заняття 8. Класифікація коктейлів та крафтові інтерпретації світових стандартів 1. Класифікація за вмістом алкоголю та призначенням 2. Класифікація за типом і способом приготування 3. New Era Drinks	2			[1, 3-7]
Практичне заняття №12. Коктейлі категорії “Sours”: крафтове переосмислення		2		
Практичне заняття №13. Highballs та Long Drinks		2		
Питання самостійного вивчення. Класифікація коктейлів IBA. Особливості сучасної інтерпретації			4	
Лекційне заняття 9. Техніки приготування коктейлів та їх особливості 1. Білд 2. Шейк 3. Стір 4. Бленд 5. Фроулінг 6. Мадлінг	2			[1-7]
Практичне заняття №14. Практика та порівняння технік build /shake /stir		2		
Практичне заняття №15. Техніки blend та muddling		2		
Практичне заняття №16. Комбіновані техніки приготування коктейлів		2		
Питання самостійного вивчення. Механізми охолодження коктейлів та вплив льоду на структуру напою			4	
Лекційне заняття 10. Сучасна мікологія 1. Sous-vide та копчення 3. Піноутворення та сферизація	2			[1-7]
Практичне заняття №17. Технологія sous-vide та копчення		2		
Практичне заняття №18. Молекулярні техніки у барі		2		
Питання самостійного вивчення. Молекулярна міксологія: історія та тренди			6	
Лекційне заняття 11. Дизайн напоїв та особливості подачі	2			[1-7, 11]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Сам. роб.	Рекомендована література ⁴
	Аудиторна робота			
	Лк	Практичні		
<i>Практичне заняття №19. Декорування напоїв: craft ice, dehydrated garnish, edible flowers</i>		2		
<i>Практичне заняття № 20. Food pairing: підбір коктейлю до страви на основі смакових профілів</i>		2		
Питання самостійного вивчення. Основи сенсорики			4	
Лекційне заняття 12. Барна карта 1. Структура, концепція, ціноутворення 2. Роль брендингу	2			[5-8, 10]
<i>Практичне заняття №21. Розроблення барної карти</i>		2		
Питання самостійного вивчення. Методи ціноутворення в барі			4	
Лекційне заняття 13. Барний бізнес та менеджмент 1. Психологія гостя 2. Таймінг та стандарти сервісу	2			[8-10, 13]
Питання самостійного вивчення. Методи управління персоналом у HoReCa.			6	
Лекційне заняття 14. Барна безпека 1. НАССР у барі 2. Робота з алкоголем: законодавство	2			[5-7, 10]
Питання самостійного вивчення. Перша допомога та профілактика ризиків			4	
Лекційне заняття 15. Бар майбутнього 1. Тренди барної індустрії 2. Низькоалкогольна культура 3. Digital bar: QR-карти, автоматизація	2			[8-11, 13]
<i>Практичне заняття №22. Інновації та тренди бару майбутнього</i>		2		
Питання самостійного вивчення. Екоінновації. Екологічні практики Zero Waste у сучасному барі.			6	
Разом за модуль 2	16	22	42	
Разом	30	44	76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u>)	Кіль- сть годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент</u> <u>самостійно</u>)	Кіль- сть годин
ДРН1. Знати та розуміти теоретичні та практичні основи барної справи, технологічних процесів приготування крафтових напоїв, властивості сировини та закономірності її перетворення.	Лекції-презентації з демонстрацією та використанням інтерактивних технологій Практичні заняття з представленням методики виконання	30	Робота з конспектом лекцій, методичними рекомендаціями до самостійного вивчення дисциплін, узагальнення та систематизація вивченого матеріалу Виконання індивідуальних завдань, представлених у інструктивних картах до виконання практичних робіт.	76
ДРН2. Вміти здійснювати технологічний процес виготовлення крафтових напоїв (сиропів, інфузій, біттерів, ферментованих напоїв) та коктейлів із дотриманням фізико- хімічних та біохімічних принципів.		44		
ДРН3. Розробляти авторські рецептури на інноваційні напої, концептуальну подачу та дизайн напоїв, враховуючи культуру споживання та гастрономічні традиції України та світу				

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	Відпрацювання практичних робіт (11 ПР по 3 бали)	33 балів / 33%	протягом тижня після проведення
2	Проміжне тестування	17 балів / 17%	12 тиждень
Модуль 2 (50 балів):			
3	Відпрацювання практичних робіт (11 ПР по 3 бали)	33 бали / 33%	протягом тижня після проведення
4	Підсумкове тестування	17 балів / 17%	16 тиждень

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Задовільно	Добре	Відмінно
Проміжне тестування	Тест включає 17 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал		
Підсумкове тестування	Тест включає 17 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал		
Захист практичних робіт	Кожна практична робота, оформлена, виконана відповідно методичних вказівок, захищена оцінюється в 3 бали		
	1 бал	2 бали	3 бали
	Виконана не в повному обсязі робота та завантажена в Moodle	Виконано в повному обсязі згідно інструктивної картки робота та завантажена в Moodle	Виконано в повному обсязі згідно інструктивної картки робота, захищена та завантажена в Moodle

5.3. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення проміжного тестування	9 тиждень
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	16 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення виконаних практичних робіт	Під час практичної роботи

Форма підсумкового контролю – **залік**. Підсумкова кількість балів з дисципліни визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	добре
69-74	D	задовільно
60-68	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні

1. Концепції та ресторанний креатив. Курс лекцій для студентів зі спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик - Суми: СНАУ, 2025 р.
2. Самілик М. М. Гастрономічні інновації : навчальний посібник для студентів зі спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступінь вищої освіти «Бакалавр» / М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Є.В. Демидова. — Одеса : Астропринт, 2025. — 326 с.

3. Методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів освітньо–професійних програм «Харчові технології» та «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної та заочної форм здобуття вищої освіти ступеня «Бакалавр»/ уклад. М.М. Самілик, Я.І.Ілляшенко – Суми: СНАУ, 2025 р. – с.74.

4. Методичні вказівки до виконання самостійних робіт для здобувачів освітньо–професійних програм «Харчові технології» та «Крафтові технології та гастрономічні інновації», денної та заочної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр»/ уклад. М.М. Самілик, Я.І.Ілляшенко – Суми: СНАУ, 2025 р. – с.57

6.2. Додаткові

5. Мялковський О. В. *Барна справа: підручник* - К.: Кондор, 2017. — 376 с.

6. Ростовський В. С. *Барна справа. 2-ге видання.* - Київ : Центр учбової літератури, 2020. - 396 с. - ISBN 978-966-364-878-1.

7. Ростовський, В., Шамян, С. *Барна справа.* - Київ : Центр учбової літератури, 2021. - 395 с. - ISBN 978-966-364-878-1.

8. Creative Entertainment Ideas for Your Restaurant. .— Access: <https://www.touchbistro.com/blog/creative-entertainment-ideas-for-your-restaurant/>

9. Hutsaliuk, O., Bondar, Iu., Remzina, N., Lizut R. (2023). Modifications of Digital Technologies by Client-oriented Service of Logistics Activities in the Management System of the Enterprise. *Philosophy, Economics and Law Review*, 3 (1), pp. 91-102. DOI: <https://doi.org/10.31733/2786-491X-2023-1-91-102>.

10. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 496 с.

11. Паска, М., & Млинко, О. (2023). *Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнесі.* Економіка та суспільство, (52). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>.

12. Н. В. Лапицька. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів. Навчальний посібник. Чернівці: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 217 с.

13. Bovsh L., Bosovska M., Rasulova A. Strategii' dydzhytal-marketyngu v restorannomu biznesi. *Scientia Fructuosa*. 2022. № 5. S. 74-92.. [https://doi.org/10.31617/1.2022\(145\)05](https://doi.org/10.31617/1.2022(145)05).