

**ГАЛИЦЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
імені В'ячеслава Чорновола**

**Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму**



**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

**Заступник директора  
з навчально-методичної роботи  
Марина ГЛИНСЬКА**

**ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**БАРНА СПРАВА**

Рівень освіти – фахова передвища освіта

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

ОПП – Готельно-ресторанна справа

Семестр	За навч. планом		Аудиторні години					Самостійна робота студента	Форма підсумк. контролю
	К-сть кредитів	К-сть годин	Лекції	Семінари	Практичні	Лабора- торні	Комбіно- вані заняття		
IV	4	120	34	22		24		40	Залік

**Тернопіль, 2022**

**Розроблено робочою групою у складі:**

**Куницька Наталя Богданівна** – спеціаліст II категорії, викладач циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола.


**Гладчук Оксана Петрівна** – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола.


**Паршин Любомира Анатоліївна** – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

Програму навчальної дисципліни «Барна справа» розроблено на основі освітньо-професійної програми підготовки «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів фахової перед вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Програму навчальної дисципліни «Барна справа» розглянуто та затверджено на засіданні ЦК дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму, протокол №11 від 29.06.2022р.

Голова ЦК  **Паршин Л.А.**

Гарант ОП, викладач вищої категорії  
викладач-методист  **Гладчук О.П.**

Завідувач відділення  
економіки та туризму  **Добровольська С.Я**

## **1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Дисципліна «Барна справа» належить до обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Обсяг навчального часу для вивчення дисципліни у навчальних планах підготовки фахових молодших бакалаврів визначений вимогами ОПП і становить 4 кредитів ЄКТС (120 академічних годин).

**Метою** вивчення навчальної дисципліни « Барна справа » є формування в здобувачів освіти фахових теоретичних основ та практичних навичок щодо вивчення торгово-економічної діяльності сучасних барів, їх організаційну структуру та обслуговування споживачів у барах, ознайомлення з компонентами, які використовуються для приготування змішаних напоїв і коктейлів, поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена та обслуговування гостей ; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

**Завдання** навчальної дисципліни «Барна справа» є отримання студентами теоретичних знань, щодо основних положень діяльності та організації роботи барів різних видів, а також набуття студентами практичних навиків і вмінь в розв'язанні виробничих ситуацій та організації роботи з різноманітними напоями.

Зміст навчальної дисципліни забезпечує формування наступних компетентностей, які визначенні освітньо-професійною програмою «Готельно - ресторанна справа»:

### **Загальні компетентності:**

**ЗК 2** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

**ЗК 3** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**ЗК 7** Здатність працювати в команді.

**ЗК 10** Розуміння та прийняття етичних норм поведінки відносно інших людей і відносно природи.

**ЗК 11** Здатність застосовувати базові знання з сучасних правових та організаційних засад охорони праці і здійснення безпечної діяльності.

**ЗК 12** Здатність до абстрактного та системного мислення, пошуку, аналізу та синтезу, креативності.

**Спеціальні (фахові) компетентності:**

**СК 1** Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

**СК 2** Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

**СК 4** Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

**СК 5** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

**СК 6** Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

**СК 7** Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

**СК 10** Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

**СК11** Здатність здійснювати документальне оформлення

господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.

**СК 15** Здатність застосовувати знання про особисту гігієну та санітарні вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства, уміння організувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту.

**СК 17** Здатність розуміти стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи з урахуванням особливостей регіону.

Після завершення даного курсу здобувач освіти набуває та/або здатний продемонструвати наступні **програмні результати навчання**:

**РН 6** Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

**РН 8** Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

**РН 9** Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

**РН 12** Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

**РН 13** Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

**РН 14** Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

**РН 17** Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).

**РН 19** Проявляти професійну толерантність до етичних норм та принципів.

**РН 20** Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності і усвідомленням потреби навчання впродовж життя.

**РН 22** Аналізувати та визначати вимоги і потреби ринку сфери послуг з

урахуванням регіональних особливостей.

**PH 23** Знати і розуміти особливості організації різних типів закладів готельного і ресторанного господарства, їх класифікацію, особливості функціонування.

**PH24** Організовувати та удосконалювати процес виробництва, реалізації та споживання продукції і послуг у різних типах закладів готельно-ресторанного господарства з урахуванням специфіки їх діяльності.

Основними **методами** формування фахових компетентностей у процесі вивчення даної дисципліни є пояснювально-ілюстративні та наочні, інтерактивні (дискусія, мозковий штурм, ажурна пилка, акваріум, тестування та ін.) та практичні і лабораторні роботи. Ці методи дають можливість у повному обсязі опанувати навчальний матеріал, закріпити його, сформувати практичні навички та якісно діагностувати якість знань.

## **2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **Змістовний модуль 1. Законодавче та нормативно-правове забезпечення організаційної діяльності барної справи**

*Тема 1. Особливості організації роботи барів.* Предмет, мета та основні завдання вивчення курсу. Історія виникнення барів. Поняття бару та особливості їх розміщення. Класифікація барів за критеріями. Правове забезпечення діяльності бару. Психологічні аспекти роботи бару.

*Тема 2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів* Характеристика приміщень бару. Організація постачання в барах. Барна стійка, призначення і функції. Устаткування бару. Характеристика скляного посуду, інвентар та аксесуари барів.

### **Змістовний модуль 2. Проектування якості та надання барних послуг**

*Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів у барі* Підготовка бару до обслуговування гостей. Організація робочого місця бармена. Основні правила обслуговування гостей. Особливості роботи барів різних типів та асортимент продукції (меню) для кожного типу бару. Принципи розташування обладнання, інвентарю та барного посуду. Сервіровка столу відповідно до типу бару. Порядок і форми розрахунку. Звітність бармена.

*Тема 4. Організація праці обслуговуючого персоналу* Кваліфікаційні вимоги до професії бармена та їх примірні посадові обов'язки. Комплектація штату працівників бару. Складання штатного розкладу. Розподіл обов'язків і службова ієрархія. Правила особистої гігієни бармена. Охорона праці в барі

### **Змістовний модуль 3. Класифікація, асортимент, характеристика основних складових напоїв для барної продукції.**

*Тема 5. Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв, вин.* Характеристика горілки, коньяку, бренді, віскі, джина, рому, текіли, виноградних вин.



*Тема 6. Характеристика пом'якшувально-згладжувальних компонентів, що використовуються у змішаних напоях. Ароматична група. Соки. Емульгаторна група. Смако-ароматична група.*

*Тема 7. Характеристика наповнювачів, що використовуються у змішаних напоях Шампанське і ігристі вина. Пиво. Мінеральні води і газовані напої. Супутні компоненти.*

#### **Змістовий модуль 4. Міксологія. Технологія приготування змішаних напоїв.**

*Тема 8. Міксологія. Технологія приготування змішаних напоїв. Напої в барах, їх призначення і кваліфікація. Класифікація змішаних напоїв. Способи виготовлення змішаних напоїв. Техніка виготовлення змішаних напоїв. Асортимент закусок до змішаних напоїв та правила їх подавання.*

*Тема 9. Характеристика та технологія приготування змішаних напоїв. Коктейлі аперативи. Коктейлі дигестиви. Тонізуючі змішані напої. Групові змішані напої. Безалкогольні напої. Напої на основі кави та чаю.*



### 3. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

<b>ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН</b>					
№ з/п	Назва розділу, модуля, теми програми	Програмні результати навчання (з дисципліни Туристичне краєзнавство)	Обсяг годин за навчальною програмою		
			Всього	з них:	
				аудиторних	самостійних
1	2	3	4	5	6
	<b>Модуль 1. . Законодавче та нормативно-правове забезпечення організаційної діяльності барної справи</b>		<b>22</b>	<b>14</b>	<b>8</b>
1	<b>Тема 1.1 Особливості організації роботи барів.</b>	Знати поняття бару та особливості їх розміщення. Класифікація барів за критеріями. Розуміти предмет та об'єкт вивчення навчальної дисципліни, її структуру. Знати мету та завдання вивчення барної справи. Правове забезпечення діяльності бару <i>Знати і розуміти особливості організації різних типів закладів готельного і ресторанного господарства, їх класифікацію, особливості функціонування. Аналізувати та визначати вимоги і потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.</i>	10	6	4
2	<b>Тема 1.2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів</b>	Знати типи барів. Вміти здійснювати підбір необхідного матеріально-технічного забезпечення бару. Розуміти та характеризувати різні типи барів. <i>Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</i>	12	8	4
	<b>Модуль 2. Проектування якості та надання барних послуг</b>		<b>20</b>	<b>12</b>	<b>8</b>
3	<b>Тема 2.1 Організація обслуговування відвідувачів у барі</b>	Знати основні правила обслуговування гостей, особливості роботи барів різних типів та асортимент продукції (меню) для кожного типу бару. Вміти здійснювати підбір інвентарю, барного посуду, карту бару. <i>Здійснювати процес обслуговування споживачів із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</i>	10	6	4

4	<b>Тема 2.2 Організація праці обслуговуючого персоналу</b>	Знати кваліфікаційні вимоги до професії бармена та їх примірні посадові обов'язки. Розуміти комплектація штату працівників бару. Вміти дотримуватись правил особистої гігієни та охорони праці. <i>Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</i>	10	6	4
<b>Модуль 3. Класифікація, асортимент, характеристика основних складових напоїв для барної продукції.</b>			<b>36</b>	<b>20</b>	<b>16</b>
5	<b>Тема 3.1 Класифікація та характеристика міцних алкогольних напоїв, вин.</b>	Знати класифікацію міцних алкогольних напоїв, їх якість. Розуміти особливості виготовлення напоїв. Вміти характеризувати окремі види алкоголю. <i>Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</i>	12	8	6
6	<b>Тема 3.2 Характеристика пом'якшувальн о- згладжувальних компонентів, що використовують ся у змішаних напоях.</b>	Знати які компоненти відносяться до ЗГК. Вміти правильно підбирати ЗГК. Розуміти та розрізняти різні групи ЗГК. <i>Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).</i>	13	6	6
7	<b>Тема 3.3 Характеристика наповнювачів, що використовують ся у змішаних напоях</b>	Знати характеристику наповнювачів. Вміти підбирати компоненти до різних груп ЗН Застосовувати навички.	10	6	4
<b>Модуль 4. Міксологія. Технологія приготування змішаних напоїв.</b>			<b>42</b>	<b>34</b>	<b>8</b>
8	<b>Тема 4.1 Міксологія. Технологія приготування змішаних напоїв.</b>	Знати способи виготовлення ЗН Розуміти правила застосування різних технік. Застосовувати навички у приготуванні ЗН. <i>Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності і усвідомленням потреби навчання впродовж життя.</i>	14	10	4

9	<b>Тема 4.2</b> <b>Характеристика та технологія приготування змішаних напоїв.</b>	Знати технологію приготування ЗН. Вміти правильно підбирати та готувати ЗН відповідно до типу бару. <i>Організувати та удосконалювати процес виробництва, реалізації та споживання продукції і послуг у різних типах закладів готельно-ресторанного господарства з урахуванням специфіки їх діяльності.</i>	28	24	4
<b>РАЗОМ</b>			<b>120</b>	<b>80</b>	<b>40</b>

#### **4. ПЕРЕЛІК СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ**

**СЗ 1.** Класифікація барів за критеріями. Правове забезпечення діяльності бару.

**СЗ 2.** Характеристика різних типів барів.

**СЗ 3.** Кваліфікаційні вимоги до професії бармена, правила особистої гігієни бармена. Охорона праці в барі

**СЗ 4** Характеристика пом'якшувально-згладжувальних компонентів, що використовуються у змішаних напоях.

**СЗ 5.** Характеристика наповнювачів, що використовуються у змішаних напоях.

**СЗ 6.** Класифікація змішаних напоїв.

**СЗ 7.** Характеристика та техніки приготування змішаних напоїв.

#### **ПЕРЕЛІК ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ**

**ПЗ 1.** Вивчення призначення будови та набуття навичок експлуатації інвентарю, інструментів, торговельно-технологічного обладнання бару з дотриманням вимог безпеки праці. Оформлення барної стійки.

**ПЗ 2.** Складання карти напоїв для барів різних типів і класів.

#### **ЛАБОЛАТОРНА РОБОТА**

**ЛР 1** Набуття навичок приготування змішаних напоїв різними способами. (шейк, білд, стір, бленд); Виготовлення прикрас для оформлення напоїв, гарнірів для змішаних напоїв.

**ЛР 2** Приготування сиропів різними способами та органолептична оцінка якості сиропів.

**ЛР 3** Набуття навичок приготування безалкогольних змішаних напоїв та групових ЗН.

**ЛР 4** Техніка приготування коктейлів – аперитивів.

**ЛР 5** Техніка приготування та способи подавання чаю, кави та напоїв на їх основі, коктейлів- дигестивів.

## **САМОСТІЙНА РОБОТА**

Самостійна робота полягає в опрацюванні теоретичних навчальних матеріалів з наступних тем:

**СР 1.** Умови та строки реалізації продовольчих товарів, кулінарної та кондитерської продукції, що реалізуються в барах. Додаткові послуги, що надаються споживачам у барі.

**СР 2.** Класифікація та характеристика барів у складі готелів. Асортимент, призначення металевого барного посуду.

**СР 3.** Асортимент страв, закусок, виробів, десертів і напоїв барів та правила їх подавання залежно від типу бару. Звітність бармена.

**СР 4.** Психофізіологічні та санітарно- гігієнічні вимоги до бармена.

**СР 5.** Виноградні вина (столові, кріплені (міцні), десертні). Спеціальні та ароматизовані вина. Ігрісті та шипучі вина. Плодово-ягідні вина.

**СР 6.** Характеристика ЗГК емульгаторної групи.

**СР 7.** Характеристика наповнювачів супутні компоненти.

**СР 8.** Правила подавання та підбору закусок до змішаних напоїв.

**СР 9.** Характеристика та технологія приготування тонізуючих змішаних напоїв.

Контроль виконання завдань самостійної роботи є складовою поточного та підсумкового контролю.

Примітка: Співвідношення між аудиторними годинами та годинами на самостійну роботу може бути змінене у Робочій програмі навчальної дисципліни відповідно до Робочого навчального плану.

## **5. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ**

*Підсумковий контроль* проводиться у формі диференційованого заліку.

### **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ І ВМІНЬ СТУДЕНТІВ**

Оцінювання рівня якості підготовки фахівців здійснюється на основі встановлених правил, критеріїв, системи і шкали оцінювання. Рівень якості підготовки фахівців визначається комплексною системою оцінювання.

Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

Під час проведення семінарських занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування студентів з питань, визначених планом семінарських занять, дискусійне обговорення проблемних питань та ситуацій з теми заняття, письмове складання студентами тестів, захист повідомлень, презентацій, есе та інше.

“Відмінно” виставляється здобувачу освіти, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вміє успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного прагнення і поповнення знань.

“Добре” виставляється здобувачу освіти, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

“Задовільно” виставляється здобувачу освіти, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань,

передбачених програмою, допустив окремі похибки у відповідях на іспиті і при виконанні іспитових завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом науково-педагогічного працівника.

“Незадовільно” виставляється здобувачу освіти, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.

## **РЕКОМЕНДОВАНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА**

### **Основна**

1. В.В. Архіпов « Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування» Київ фірма «ІНКОС» 2010. с.360.
2. В.В. Архів «Організація обслуговування в ЗРГ» Київ 2019. С 342.
3. Доцяк В.С., Стременно Л. О., Стременко І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. - К.: Вища школа, 1998. с 590.
4. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003.
5. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
6. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В. Організація роботи бармена. Навч. посіб. Харків, 2002. с.324.
7. Малюк Л.П. Організація роботи бармена. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Повстяна, А.І. Усіна. Х.: Стандартизація, сертифікація якість, 2012. 214 с.
8. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. К.: ЛіраК, 2010. с.388.
9. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. Н.О. П'ятницької. К.: КНТЕУ, 2005. с.632.

10. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. Пятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013. с. 250.
11. Ростовський В.С., Шамаян « Барна справа» Київ, 2017. с.395.
12. Сало Я.М. Організація роботи барів. Довідник бармена. Львів: ТзОВ ВФ “Афіша”, 2010.
13. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна,2005. с.336.
14. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
15. Паденьків Я.Я. « Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья» Учебное пособие. М.: Форум, 2016. с. 444.

#### **Інтернет-ресурси:**

1. Журнал [Електронний ресурс].-URL: <https://barout.media/magazine/>
2. Типи кавових машин [Електронний ресурс].-URL: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>
3. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – URL: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
4. Ігристі вина [Електронний ресурс]. URL: [https://www.youtube.com/watch?v=MdS5c7NrRmQ&ab\\_channel=FREE%D0%940M](https://www.youtube.com/watch?v=MdS5c7NrRmQ&ab_channel=FREE%D0%940M)
5. Коктейлі рецепти [Електронний ресурс]. – URL: <https://ua.inshaker.com/>
6. Барний інвентар [Електронний ресурс]. – URL: <https://profimax.com.ua/>
7. Біблія бармена відео [Електронний ресурс]. – URL: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLSc9M3zumGssDbr9kbvzRvoZaLmpP6zde>







