


Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні циклової комісії
«Технології і хімії»
протокол №1 від
«30»серпня 2024 р.

Голова циклової комісії



Анжела ЄФІМОВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ВК БАРНА СПРАВА	
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Рівень освіти	Фахова перед вища освіта
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова
Форма навчання	Денна
Семестр	VI - БСО, III – ПЗСО, ОКР «Кваліфікований робітник»
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/ загальна кількість годин)	3/ 90
Мова викладання	Українська
Розробник	Галина Ігнатенко, викладач методист, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії
	АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ Дисципліна «Барна справа» спрямована на набуття здобувачами вищої освіти теоретичних та практичних знань щодо нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, особливостей організації роботи бармена; отримання навичок роботи та їх застосування на підприємствах ресторанного бізнесу. Метою барної справи як навчальної дисципліни є формування у студентів професійних знань в області технології напоїв та формування у студентів бакалаврського рівня знань та вмінь при організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів, також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена.
Предмет вивчення навчальної дисципліни	Предметом вивчення навчальної дисципліни є набуття здобувачами вищої освіти комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи бариста та обслуговування гостей кавовими напоями; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

	<p>Метою викладання навчальної дисципліни «Барна справа» є формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі ресторанного господарства та підвищення конкурентоспроможності молодих фахівців на ринку праці.</p>
<p>Мета вивчення навчальної дисципліни</p>	<p>Метою навчальної дисципліни є формування у студентів навичок активно використовувати знання по визначенню типів і класів барів, по визначенню різних видів кави; практично виконувати різні способи приготування змішаних напоїв та підбирати різні види кави в залежності від побажань споживачів; організовувати обслуговування споживачів у барах напоями та кавою, обслуговування та культури вживання основних базових безалкогольних та алкогольних напоїв та виробів з них.</p>
<p>Компетентності, заплановані знання та вміння</p>	<p>Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у студентів компетентностей та програмних результатів навчання відповідно освітньої програми «Барна справа», а саме:</p> <p>Загальні компетентності:</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 9. Здатність працювати автономно, в колективі, адаптуватися до змінних умов професійного середовища та вимог суспільства.</p> <p>Спеціальні компетентності:</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконалених існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні розрахунки.</p> <p>У результаті вивчення навчальної дисципліни, здобувачі повинні знати:</p> <p>класифікацію і характеристику різних типів барів; - умеблювання барів, види барних стійок; - асортимент устаткування, інвентарю, посуду, яким оснащуються бари; - види меню барів, спеціальні карти меню, карти напоїв барів; - організацію і технологію обслуговування відвідувачів у барах; - асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв; - основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв; - класифікацію коктейлів; - особливості приготування коктейлів; - посадові обов'язки бариста; - технологію подавання різновидів кавових напоїв.</p> <p>вміти:</p> <p>користуватись довідковою літературою; - визначати тип і клас бару, підготувати бар до роботи; - підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару; - експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - готувати напої та подавати їх споживачам; - обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів; - організовувати робоче місце бариста; - складати кавову карту; - обслуговувати гостей кавовими напоями.
<p>Заплановані результати навчання</p>	<p>Програмні результати навчання:</p> <p>RH1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>RH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>RH7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>RH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>RH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційнокомунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>RH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p>
<p>Зміст дисципліни</p>	<p>Програма навчальної дисципліни</p> <p>Змістовий модуль 1. Особливості організації барів та обслуговування відвідувачів.</p> <p>Тема 1. 1. Особливості організації та функціонування барів.</p> <p>Організація праці обслуговуючого персоналу бару</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація та характеристика різних типів барів. Визначення бару як закладу ресторанного господарства. 2. Розміщення барів та їх функції. 3. Форми обслуговування в барах. 4. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції. 5. Характеристика різних типів барів. 6. Склад і характеристика приміщень барів різних типів. 7. Організація постачання. 8. Характеристика складської, виробничої, торговельної, адміністративної груп. 9. Характеристика складської, транзитної, централізованої, децентралізованої форм доставок товару в бари. 10. Організація праці обслуговуючого персоналу. Кваліфікаційні вимоги до бармена. Професійні вимоги та професійні здібності бармена. 11. Підготовка робочого місця бармена до початку роботи бару. <p>Тема 1. 2. Матеріально-технічне забезпечення барів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів. 2. Асортимент та характеристика механічного, устаткування, що використовується в барах. 3. Асортимент та характеристика теплового устаткування, що використовується за барною стійкою. 4. Асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою. 5. Умеблювання барів. Характеристика меблів відповідно до класу бару. Характеристика столів. 6. Вимоги до барної стійки. Форми барної стійки. Сектори, з яких складається робоче місце бармена.

7. Асортимент, призначення барного посуду. Класифікація скляного посуду..

8. Характеристика скляного, порцелянового, металевого для подавання страв у барах.

9. Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у барах.

Тема 1.3. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів

1. Особливості оформлення барних вітрин. Види меню бару.

2. Порядок запису страв та напоїв у меню. Особливості оформлення меню.

3. Характеристика спеціальних карт меню.

4. Барна карта. Характеристика напоїв барної карти. Карти напоїв барів. Поняття про барну карту.

5. Поняття про довгі, короткі напої і напої-ковтки, гарячі напої.

6. Структура карти вино-горілчаних напоїв. Структура спеціальних карт напоїв: карта спеціальних видів пива, карта коктейлів, карта чаю, спеціальна карта кави. Структура карти вин.

7. Структура преїскуранту. Принципи складання преїскуранту.

8. Організація робочого місця бармена. Розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч.

9. Підготування бармена до роботи. Необхідні елементи для підготування бармена до роботи.

10. Асортимент продукції різних типів барів.

Змістовий модуль 2. Характеристика організації обслуговування відвідувачів у барі

Тема 2.1. Організація обслуговування відвідувачів у барі

1. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.

2. Порядок приймання замовлення.

3. Основні правила обслуговування гостя.

4. Розрахунок з відвідувачами.

5. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації.

Правила роботи із тацею.

6. Черговість подачі страв при виконанні замовлення.

7. Технологія подавання порційних страв у порцеляновому, металевому посуді.

8. Підбір посуду для подавання холодних та гарячих закусок. Підбір посуду, приборів для подавання соусів.

9. Технологія подавання десертів. Характеристика збирання посуду.

10. Подавання прохолоджувальних та алкогольних напоїв за столами.

11. Технологічні прийоми роботи бармена.

12. Правила підготовки келихів для пива та їх наповнення. Робота з мірним посудом і приборами.

13. Поняття про напої у чистому вигляді.

14. Характеристика, технологія виготовлення і подачі шампанського.

15. Способи подавання спиртних напоїв.

16. Підбір посуду для подавання міцних алкогольних напоїв, вин, слабоалкогольних напоїв, безалкогольних напоїв та температура їх подачі.

17. Рекомендації щодо підбору страв та закусок до алкогольних напоїв.

Тема 2.2. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв

1. Класифікація змішаних напоїв

	<p>2. Характеристика змішаних</p> <p>3. Способи приготування змішаних напоїв. Технологія приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леєр».</p> <p>4. Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування. Основи створення і класифікація алкогольних коктейлів.</p> <p>5. Характеристика дижестивів: фліпів, красти фрозен, смеші, ойстер. Коктейлі - аперитиви. Коктейлі – диджестиви.</p> <p>6. Характеристика, технологія виготовлення і подачі довгих змішаних напоїв типу колінз.</p> <p>7. Характеристика, технологія виготовлення і подачі довгих змішаних напоїв типу фіз.</p> <p>8. Основні правила приготування та оформлення напоїв.</p> <p>9. Послідовність приготування змішаних напоїв у шейкері. Послідовність приготування мішаних напоїв у міксері.</p> <p>10. Спосіб приготування змішаних напоїв у чарці чи склянці.</p> <p>11. Гарнірування напоїв та їх подавання. Основні правила підбирання і подавання гарнірів до змішаних напоїв.</p> <p>12. Черговість закладання компонентів при виготовленні змішаних напоїв.</p> <p>13. Технологія сервірування змішаних напоїв.</p> <p>14. Емульгатори, що застосовуються у міксології. Призначення модифікаторів. Використання модифікаторів.</p> <p>15. Характеристика рідких і твердих модифікаторів.</p> <p>Тема 2.3. Приготування основних видів напоїв</p> <p>1. Особливості приготування коктейлів. Характеристика групи коктейлів - аперитивів.</p> <p>2. Характеристика групи коктейлів-диджестивів. Характеристика групи шаруватих коктейлів. Види шаруватих коктейлів.</p> <p>3. Характеристика групи емульгаторних коктейлів.</p> <p>4. Асортимент і технологія приготування вечірніх коктейлів. Характеристика групи оригінальних коктейлів. Види оригінальних коктейлів.</p> <p>5. Асортимент, приготування, правила подавання моктейлів. Характеристика моктейлів.</p> <p>6. Технологія приготування та подавання джулепи, коблери, фліпи, фізи, айс-крім, фраппе, ег-ног, крющони, коктейлі молочні, вершкові, молочно-яєчні, десертні, фруктово-ягідні.</p> <p>7. Особливості приготування напоїв з плодів, ягід, овочів, соків та гарячих напоїв. Характеристика напоїв з плодів, ягід, овочів, соків. Технологія приготування і подавання лимонаду, оранжаду, напоїв із суміші молока з різними фруктово-ягідними та овочевими соками.</p> <p>8. Класифікація гарячих напоїв.</p> <p>9. Особливості приготування і подавання незмішаних гарячих напоїв.</p> <p>10. Особливості приготування і подавання змішаних безалкогольних і алкогольних напоїв.</p> <p>Змістовий модуль 3. Організація роботи бару.</p> <p>Тема 3.1. Основи організації роботи бару. Кавова карта</p> <p>1. Організація робочого місця бармена (барна станція). Оснащення робочого місця бармена. Призначення і розміщення устаткування.</p>
--	--

	<p>2. Характеристика обладнання для приготування кави та кавових напоїв. Будова та правила експлуатації обладнання.</p> <p>3. Кавова карта. Особливості оформлення кавової карти. Структура розділів карти. Перелік інформації, що подається у кавовій карті та правила запису напоїв у кавовій карті .</p> <p>Тема 3.2. Види чаю, кави та кавових напоїв. Правила приготування. Обслуговування відвідувачів.</p> <p>1. Чай, історія класифікація, виробництво</p> <p>2. Кава. Історія кави, сорти, етапи, ступені обсмажування кавових зерен, смакові та ароматичні властивості.</p> <p>3.Правила приготування кави в кавоварках різних типів. Особливості сервіровки та подачі різних видів кави.</p> <p>4.Еспресо – правила приготування. Способи приготування еспресо. Характеристика посуду для подачі кави еспресо.</p> <p>5. Правила та методи подачі , реалізації напоїв з кави: еспресо, рістретто, капучино, американо, латте. Рекомендації щодо приготування кави, підбір посуду та температура подавання. Подача кави з елементами лате - арту.</p> <p>6.Характеристика інших гарячих напоїв (какао, гарячий шоколад). Норми виходу. Вимоги до якості.</p> <p>Тема 3.3. Обслуговування відвідувачів</p> <p>1. Особливості технології обслуговування відвідувачів бар.</p> <p>2.Організація процесу обслуговування в барах. Особливості технології обслуговування відвідувачів бару.</p> <p>3. Вимоги до персоналу барів. Зустріч гостей і прийом замовлень при обслуговуванні в барах. Додаткові послуги барів.</p> <p>4.Способи сервірування столів. Послідовність подачі страв і напоїв. Послідовність подачі страв і напоїв при обслуговуванні у барах</p>		
Міждисциплінарні зв'язки	«Технологія виробництва кулінарної продукції», «Безпека життя та охорона праці в галузі», «Облік і звітність». «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції».		
Система оцінювання	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
	90-100	A	відмінно
	82-89	B	добре
	75-81	C	
	66-74	D	задовільно
	60-65	E	
	35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
	1 -34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

<p>Інформаційне забезпечення</p>	<p>Основна: Нормативно-правові документи 1. Конституція України. 2. Господарський кодекс України. 3. Закони України: 3.1. "Про захист прав споживачів" від 12.05.91.-№1023-ХІІ. 3.2. "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 236.12.97 №771/97-ВР. 3.3. "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" 4. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.-№219). 5. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03.№2). 6. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003. Державні стандарти 7. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163). 8. ДСТУ 4281 -2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К.: Держстандарт України, 2004.</p> <p>Базова 1. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник / В.В.Архіпов, Є.І.Іваннікова, Т.В.Іваннікова. – К.: Фірма «ІНКОС», 2010. 2. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів.- К: Вища школа, 2007. 3. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНЕУ, 2003. 4. Майкова С.В., Основи барної справи та робота сомельє: Навчальний посібник. – Київ. «Центр учбової літератури», 2022. 5. Мялковський О. В. Барна справа: підручник — К.: Кондор, 2017. 6. Прибильський П.Л. Технологія безалкогольних напоїв: підручник / – К.: НУХТ, 2014. 7. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2009. 8. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів: Афіша, 2012</p> <p>Допоміжна 15. Іваннікова Є, В. Архіпов, Т. Іваннікова. Барна справа. Технологія продукції та організація обслуговування: підручник — К.:ЦУЛ, 2017. 16. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Повстяна Н.В. Організація роботи бармена. Навч. Посіб.- Харків, 2002. 17. П'ятницька Н.О., Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. П'ятницька. - К:КНТЕУ, 2005.</p> <p>Інтернет - ресурси: 1.Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Архіпов В.В. – режим доступу: http://avtorim.kiev.ua/ 2. Барна справа: як відкрити фреш-бар. Бізнес-план фреш-бару: обладнання та необхідні документи. – режим доступу:</p>
----------------------------------	---

	<p>http://olympica.com.ua/ 3. Планування меню і прейскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://referatu.net.ua/referats/919/42048 http://www.yandex.ru http://www.rambler.ru http://www.students.r 4. Типи кавових машин [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html 5. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina</p>
--	--