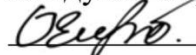


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
на засіданні кафедри готельно-ресторанного  
та туристичного бізнесу  
протокол № 2 від 07.09.2020 р.  
завідувач кафедри  
 Олена ОРЛЕНКО

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ НАПОЯМИ**

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»  
Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

**Херсон 2020**

Назва навчальної освітньої компоненти/освітньої компоненти	Організація обслуговування напоями
Тип курсу	Вибіркова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	4 кредити / 120 годин
Семестр	8 семестр
Викладач (і)	Бурак Валентина Геннадіївна (BurakValentina), кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	<a href="http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_uchebniki_metodi_cheskie_rekomendacii.aspx">http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_uchebniki_metodi_cheskie_rekomendacii.aspx</a>
Контактний тел.	+38(050) 982-83-32
E-mail викладача	<a href="mailto:burak_valia@ukr.net">burak_valia@ukr.net</a>
Графік консультацій	П'ятниця, 16:00-17:00, ауд. 305в або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	диф.залік

**Ресторан – це як театр! Наше завдання – здивувати, вразити, розважити, а для цього потрібний професіоналізм!**

### **1.Анотація курсу**

Курс освітньої компоненти «Організація обслуговування напоями» є вибірковою дисципліною, яка сприяє підготовці фахівців для сфери обслуговування. Здобувачі вищої освіти отримують теоретичні знання і практичні навички, які необхідні в галузі технології приготування напоїв для забезпечення ефективної сервісної й виробничо- технологічної діяльності, знання видів обладнання, інвентарю, посуду, які використовуються в барах різних видів для приготування змішаних напоїв та продукції в спеціалізованих закладах; якість обладнання, інвентарю, посуду виступає значною питомою вагою в належній організації обслуговування і задоволення попиту споживачів на продукцію та послуги відповідного закладу ресторанного господарства.

Ресторанний бізнес є інтегрованою сферою підприємницької діяльності, яка спрямована на задоволення потреб споживачів в сервісних послугах. В цьому аспекті значне місце займає обслуговування споживачів напоями в барах.

Навчальний матеріал курсу «Організація обслуговування напоями» систематизовано по організації роботи барів за кордоном та в Україні. Висвітлено питання розвитку барної справи від часів заснування до сьогодення.

Предметом вивчення освітньої компоненти є вивчення організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності фахівця барної справи в Україні в сучасних умовах та з роботою бармена у спеціалізованих барах.

## **2. Мета та завдання курсу**

**Мета курсу «Організація обслуговування напоями»** - формування у студентів теоретичних і практичних знань і умінь при організації роботи і обслуговування у барах, а також із наукових основ зберігання і вживання безалкогольних та алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена і сомельє. Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають в результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах. Знання з організації приготування, обслуговування та культури вживання основних базових безалкогольних та алкогольних напоїв та виробів з них, має велике значення в наш час.

### **Завдання курсу:**

#### **Теоретичні:**

- ознайомлення з основними технологіями виробництва напоїв;
- ознайомлення з основними положеннями галузі, процесів виробництва продукції, що застосовуються в закладах ресторанного господарства типу бар;
- складання винної карти закладу;
- організація бездоганної роботи закладів такого типу та надання ними основних та додаткових послуг

#### **Практичні:**

- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);
- ефективне використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;
- набуття знань щодо формування асортименту напоїв, визначення перспектив його розвитку;
- розв'язанні виробничих ситуацій, надання їм відповідальності за якість виконання посадових обов'язків.

У результаті вивчення навчальної освітньої компоненти студент повинен

**Знати:**

- 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 сомельє;
- технологію подавання вин; - правила споживання вин;

**Вміти:**

- визначати тип і клас бару;
- підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару;
- підготувати бар до роботи;
- експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами;
- мірним посудом; - готувати напої та подавати їх споживачам;
- обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів; організовувати робоче місце сомельє;
- складати винну карту; - підбирати страви до різних сортів вин;
- обслуговувати гостей винами;
- планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання,
- організувати високий рівень обслуговування споживачів.

### 3.Програмні компетентності та результати навчання

#### Програмні компетентності

Після освоєння освітньої компоненти студенти повинні мати наступні компетентності:

**ІНТЕГРАЛЬНІ:** Вивчення комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

Виконувати практично різні способи приготування змішаних напоїв та підбирати страви до виду вина; організовувати обслуговування споживачів у барах та обслуговування гостей винами.

Практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі ресторанного господарства. Набуті в процесі вивчення освітньої компоненти компетентності підвищать конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

#### *Загальні компетентності (ЗК):*

**ЗК 5.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

#### *Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):*

**ФК8** – Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

**ФК9** – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

#### *Програмні результати навчання*

**ПРН 11** Організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

#### 4.Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
4/120	16	34	70

#### 5.Ознаки курсу

Рік викладання	Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ вибіркова компонента
2020-2021	8	241 «Готельно-ресторанна справа»	IV	вибіркова

#### 6.Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій – корпус № 5 аудиторія № 107.

Аудиторія з барною стійкою – № 305 в головного корпусу.

Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 305 в головний корпус.

Мультимедійний комплекс: Ноутбук Lenovo IP 110-151-BR

ПроекторBenq MS 527 з екраном GrandView на тринозі

Акустична система 2.0 Edifier R18 black

Мультимедійний комплекс:

Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOS) white

ПроекторOptoma S 310

Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10

Акустична система АСМЕ bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт)

Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: [eKhSUIR.kspu.edu](http://eKhSUIR.kspu.edu)

## 7. Політика курсу

Організація освітнього процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
- уникати проявів академічного плагіату.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та студентів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

## 8.Схема курсу

Тиждень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчального заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
<b>Модуль 1. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ, ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ. НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ</b>					
Тиждень А	<p><b><u>Тема 1.</u> Особливості організації роботи барів. Характеристика торговельно-виробничої діяльності.</b></p> <p><b>1.1.</b> Історія виникнення і розвиток барів.</p> <p><b>1.2.</b> Поняття бару. Принципи їх функціонування. Особливості розміщення барів при ресторанах, при готелях та при адміністративно-культурних центрах.</p> <p><b>1.3.</b> Класифікація барів.</p> <p><b>1.4.</b> Організація роботи винного бару та особливості роботи коктейль-бару.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	2, 3,7, 8, 11, 15, 19, 22, 23, 25, 27, 28	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Сам. робота - 3 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 5 балів</b></p>
Тиждень Б	<p><b><u>Тема 2.</u> Матеріально – технічне забезпечення барів. Залежність барної стійки від типу бару.</b></p> <p>1.1. Структура приміщень бару.</p> <p>1.2. Обладнання бару, призначення та його характеристика. Барна стійка її структура, призначення і функції.</p> <p>1.3. Барний інвентар та інструмент. Барний посуду.</p> <p>1.4. Характеристика скляного барного посуду та його відповідність до кожного окремо взятого напою.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p>	1, 2, 5, 9, 10, 12, 18, 20, 21, 24.26	<p>Опрацювання лекції</p> <p><b>Практична робота 1:</b> Матеріально – технічне забезпечення барів.</p> <p>План.</p> <p>1. Постачання в барах.</p> <p>2. Склад і характеристика приміщень бару.</p> <p>3. Умеблювання барів.</p> <p>4. Характеристика посуду та</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 5 балів.</p>



		Сам. робота - 5 год.		інвентарю. 5. Правила оформлення барних вітрин.  Опрацювати самостійну роботу по дані темі	Сам. робота - 3 бали <b>Макс. кіл. 10 балів</b>
Тиждень А	<p><b><u>Тема 3. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару та основи організації роботи сомельє</u></b></p> <p><b>1.1.</b> Основні категорії працівників у барі. Кваліфікаційні вимоги до професії бармен, офіціант, барбек, бариста відповідно</p> <p><b>1.2.</b> Обов'язки бармена. Психофізіологічні, санітарні вимоги до бармена. Вимоги до особистості бармена.</p> <p><b>1.3.</b> . Особливості роботи бариста. Його обов'язки. Манери та правила етикету якими повинні володіти працівники бару.</p> <p><b>1.4.</b> Кваліфікаційна характеристика сомельє.</p> <p><b>1.5.</b> Основні обов'язки, права, відповідальність та методи і форми роботи сомельє.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 9 год.</p>	2, 3,7, 8, 11, 15, 19, 22, 23, 25, 27, 28	<p>Опрацювання лекції</p> <p><b>Практична робота 2:</b> Організація роботи персоналу бару</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль бармена у процесі обслуговування.</li> <li>2. Професійні вимоги до бармена.</li> <li>3. Посадові обов'язки до бармена.</li> <li>4. Особисті якості, зовнішній вигляд і правила поведінки обслуговуючого персоналу барів.</li> <li>5. Санітарно-гігієнічні вимоги до бармена.</li> </ol> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 5 балів.</p> <p>Сам. робота - 3 бали <b>Макс. кіл. 10 балів</b></p>
Тиждень Б	<p><b><u>Тема 4. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів та характеристика видів послуг, які надаються у барі.</u></b></p>	Лекції - 2 год.	1, 2, 5, 9, 10, 12, 18, 20, 21, 24.26	Опрацювання лекції	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь</p>

	<p><b>1.1.</b> Санітарно-гігієнічна підготовка торгового залу.</p> <p><b>1.2.</b> Організація робочого місця офіціантів.</p> <p><b>1.3.</b> Класифікація основних, додаткових послуг та послуг з організації дозвілля у барі.</p> <p><b>1.4.</b> Організація обслуговування споживачів.</p> <p><b>1.5.</b> Способи продажу напоїв та найбільш розповсюджені методи продажу напоїв у барах.</p> <p><b>1.6.</b> Порядок і форми розрахунку в барі.</p>	<p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 10 год.</p>		<p><b>Практична робота 3:</b> <b>Організація обслуговування відвідувачів у барах</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Підготовка приміщення до обслуговування гостей.</li> <li>2. Основні правила, методи і форми обслуговування гостей у барі.</li> <li>3. Організація робочого місця бармена.</li> <li>4. Попереднє сервірування столів.</li> </ol> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>на практ. занятті - 5 балів.</p> <p>Сам. робота - 3 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 10 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b><u>Тема 5. Обслуговування гостей напоями та культура споживання алкогольних напоїв.</u></b></p> <p><b>1.1.</b> Техніка обслуговування гостей напоями.</p> <p><b>1.2.</b> Правила подавання білих та червоних вин.</p> <p><b>1.3.</b> Дегустація вина сомельє і замовником. Загальні характеристики вин які потребують декантування та вин які не рекомендується декантувати. Техніка декантування.</p> <p><b>1.4.</b> Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування гостей напоями.</p> <p><b>1.5.</b> Культура споживання коньяку, віскі, текілі та інших напоїв. Культура споживання пива, безалк. напоїв та води.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	2, 3,7, 8, 11, 15, 19, 22, 23, 25, 27, 28	<p>Опрацювання лекції</p> <p><b>Практична робота 4:</b> <b>Обслуговування гостей напоями</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальні характеристики вин які потребують декантування та вин які не рекомендується декантувати.</li> <li>2. Техніка декантування.</li> </ol> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 5 балів.</p> <p>Сам. робота - 3 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 10 балів</b></p>

**Модуль 2. ХАРАКТЕРИСТИКА АЛКОГОЛЬНИХ, СЛАБОАЛКОГОЛЬНИХ , БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ  
ТА РІЗНИХ ВИДІВ ВИН. КЛАСИФІКАЦІЯ І МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ І КОКТЕЙЛІВ  
З РІЗНИХ ВИДІВ ВИН**

Тиждень А	<p align="center"><b><u>Тема 6.</u> Світовий ринок алкогольних напоїв. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції.</b></p> <p><b>1.1.</b> Класифікація міцних базових алкогольних напоїв відповідно до винної карти. Коньяк, арманьяк та бренді. Коньяк..</p> <p><b>1.2.</b> Горілка і віскі.</p> <p><b>1.3.</b> . Ром і джин.</p> <p><b>1.4.</b> . Текіла, абсент і кальвадос.</p> <p><b>1.5.</b> Технологія виготовлення та її особливості. Світові марки та виробники.</p>	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	1, 2, 5, 9, 10, 12, 18, 20, 21, 24.26	<p align="center">Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи 4:</u> Класифікація міцних базових алкогольних напоїв відповідно до винної карти. Вирішення ситуаційних завдань з теми</p> <p align="center">Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 5 балів.</p> <p>Сам. робота - 2,2 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 9,2 балів</b></p>
Тиждень Б	<p align="center"><b><u>Тема 7.</u> Міцні цілющі напої на основі лікувальних і ароматичних трав рослинного походження.</b></p> <p><b>1.1.</b> Бальзами. Біттери.</p> <p><b>1.2.</b> Лікери та креми.</p> <p><b>1.3.</b> Особливості технології виготовлення кремів. Поєднання кремів з іншими напоями.</p>	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	2, 3,7, 8, 11, 15, 19, 22, 23, 25, 27, 29	<p align="center">Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота 5:</u> Міцні цілющі напої</p> <p align="center">Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 5 балів.</p> <p>Сам. робота - 2,2 балів</p> <p><b>Макс. кіл.</b></p>

Тиждень А	<p><b><u>Тема 8.</u> Асортимент слабоалкогольних напоїв</b></p> <p><b>1.1.</b> Історія виникнення пива. Визначення пива та залежність виду пива від основної сировини для його виготовлення.</p> <p><b>1.2.</b> Характеристика ячмінного та пшеничного пива. Органолептичні критерії оцінки якості пива.</p> <p><b>1.3.</b> Правила наливання розливного та пляшкового пива. Терміни зберігання пива.</p> <p><b>1.4.</b> Правила подачі пива і його сполучення зі стравами.</p> <p><b>1.5.</b> Міжнародна пивна термінологія і різновиди пива.</p>	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	1, 2, 5, 9, 10, 12, 18, 20, 21, 24.26	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи 6:</u> Асортимент слабоалкогольних напоїв <b>Вирішення ситуаційних завдань з теми</b></p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p><b>9,2 балів</b></p> <p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 5 балів.</p> <p>Сам. робота - 2,2 балів</p> <p><b>Макс. кіл. 9,2 балів</b></p>
Тиждень Б	<p><b><u>Тема 9.</u> Класифікація безалкогольних напоїв</b></p> <p>1.1. Мінеральні води. Природні та штучні властивості та асортимент лікувальних мінеральних вод.</p> <p>1.2. Безалкогольні напої на основі харчової, пряно ароматичної та лікувальної сировини.</p> <p>1.3. Характеристика газованих безалкогольних напоїв.</p> <p>1.4. Характеристика газованих безалкогольних напоїв, а саме – коктейлі, газовані соки, безалкогольне шампанське та безалкогольне пиво.</p>	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	2, 3,7, 8, 11, 15, 19, 22, 23, 25, 27, 28	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи 7:</u> Класифікація безалкогольних напоїв <b>Вирішення ситуаційних завдань з теми</b></p> <p>Опрацювати самостійну роботу по</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 5 балів.</p> <p>Сам. робота - 2,2 балів</p>

				даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури	Макс. кіл. 9,2 балів
Тиждень А	<p><b>Тема 10. Виноград і виноробство. Ампелографія: сорти винограду, технологічні властивості</b></p> <p><b>1.1.</b> Розвиток виноградарства..  <b>1.2.</b> Виноградні вина. Особливості виробництва і бібліотека вин.  <b>1.3.</b> Міжнародна класифікація вин.  <b>1.4.</b> Правила подачі вина.  <b>1.5.</b> Асортимент і характеристика білих столових вин.  <b>1.6.</b> Основа виноробної продукції – червові столові вина, три технологічні схеми їх виробництва.  <b>1.7.</b> Характеристика спеціальних вин - міцних, десертних та лікерних.  <b>1.8.</b> Шампанське та ігристі вина.</p>	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	1, 2, 5, 9, 10, 12, 18, 20, 21, 24.25	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи 8:</u> Характеристика вин. Вирішення ситуаційних завдань з теми</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 5 балів.</p> <p>Сам. робота - 2,2 балів</p> <p>Макс. кіл. 9,2 балів</p>
Тиждень Б	<p><b>Тема 11. Загальні відомості про приготування та подавання змішаних напоїв</b></p> <p><b>1.1.</b> Класифікація змішаних напоїв  <b>1.2.</b> Основні правила приготування та оформлення напоїв  <b>1.3.</b> Класифікація, основні способи приготування та характеристика основних типів коктейлів.  <b>1.4.</b> Порядок складання карт напоїв у барі.  <b>1.5.</b> Правила складання карти коктейлів.  <b>1.6.</b> Складання спеціальних карт</p>	<p>Лекції - 1 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p>	2, 3,7, 8, 11, 15, 19, 22, 23, 25, 27, 29	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи 9:</u> Загальні відомості про приготування та подавання змішаних напоїв</p> <p>Вирішення ситуаційних завдань з</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 5 балів.</p> <p>Сам.</p>

	залежно від типу бара: карта пива; карта чаю; карта кави.	Сам. робота - 8 год.		теми Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури	робота - 2,2 балів  Макс. кіл. 9,2 балів
--	--	----------------------------	--	---	--

## 9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «**Організація обслуговування напоями**» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані студентами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий змістовий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст даної частини освітньої компоненти, уміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

### 9.1. Модуль 1. **ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ, ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ. НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ** (50 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	5 лекційних занять Максимальна кількість балів – 2.	10
2.	Практична робота	4 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 5.	20

3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів - 3	15
4.	Контрольна робота	Максимальна кількість балів	5
	<b>Всього</b>		<b>50</b>

**9.2. Модуль 2. ХАРАКТЕРИСТИКА АЛКОГОЛЬНИХ, СЛАБОАЛКОГОЛЬНИХ , БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ТА РІЗНИХ ВИДІВ ВИН. КЛАСИФІКАЦІЯ І МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ І КОКТЕЙЛІВ З РІЗНИХ ВИДІВ ВИН (50 балів).**

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	6 лекційних занять. Максимальна кількість балів – 2.	12
2.	Практична робота	6 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 5.	30
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 2,2	13
4.	Контрольна робота	Максимальна кількість балів	5
	<b>Всього</b>		<b>50</b>

**9.3. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.**

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «**Організація обслуговування напоями**» визначено навчальним планом – диф.залік.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та заліковій книжці здобувача вищої освіти. Складений диф.залік з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з навчальної освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає диф.залік повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається довідома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

### Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	<b>A</b>	Excellent	Відмінно
82-89	<b>B</b>	Good	Добре
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	Satisfactory	Задовільно
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітньої компоненти

### Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування навчальної освітньої компоненти «Організація обслуговування напоями», формою семестрового контролю якої є диф.залік

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
<b>Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)</b>				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	8	10	<b>18</b>



	- усне опитування на практичному занятті	20	20	<b>40</b>
2.	Самостійна робота	17	15	<b>32</b>
3.	Контрольна робота (тестування)	5	5	<b>10</b>
	<b>Семестрове оцінювання (диф.залік)</b>			<b>100</b>
<b>Вибіркові види діяльності (робіт)</b>				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			<b>max 10</b>

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

## 10. Список рекомендованих джерел

### Основні

1. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
3. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення.
4. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96 р. № 349 (з доповненнями) (з доповненнями).
5. Порядок зайняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.1995 р. № 108 (з доповненнями).
6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 (з доповненнями).
7. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа / Навч. посіб. видав. «Магнолія 2006». – 2019. – 288 с.

8. Антонова В.А. Барна справа [Текст]. Навчальний посібник для студ. усіх форм навчання спец. „Технологія харчування” / В.А. Антонова ; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. орг. та упр. якістю ресторан. госп-ва. – Донецьк: [Дон НУЕТ], 2012. - 99 с.
9. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2016. - 584 с
10. Ростовський В.С. Барна справа. Підручник / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. 2-е вид. – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 395 с

### **Додаткові**

11. Мялковський О.В. Барна справа – К: Кондор – Видавництво, 2011 – 366с.
12. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу – Львів: Афіша – 2015. – 301с.
13. Завадинська О.Ю., Антонюк І.Ю. Варна справа: Опор, консп. лекцій. - К.: КНТЕУ, 2018. - 121 с.
14. Архіпов В.В. та ін. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник. - К.: Фірма «ІНКОС», 2010.- 360 с.
15. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник - К: Центр учбової літератури, 2016. – 342 с.
16. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.
17. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346с.

### **Інтернет-ресурси**

- 
18. [www.book.kiev.ua](http://www.book.kiev.ua)
  19. [www.ukrkonditer.kiev.ua](http://www.ukrkonditer.kiev.ua)
  20. Офіційний сайт . - [Електронний ресурс]: <http://www.tehnologi.com>
  21. Рекламна діяльність підприємств ресторанного господарства в умовах мережних технологій. - [Електронний ресурс]: [www.WebProjects.ru/services/promo/promo\\_business](http://www.WebProjects.ru/services/promo/promo_business)
  22. Реклама ресторанів. - [Електронний ресурс]: <http://reklamablog.com/reklama-restorana/reklama>

23. Туристично-інфраструктурний потенціал розвитку в'їзного туризму в Україні. Ресторани й інші заклади харчування. - [Електронний ресурс]: [http://tourlib.net/books\\_ukr/vt4-3-3.htm](http://tourlib.net/books_ukr/vt4-3-3.htm)
24. [www.cislink.com](http://www.cislink.com) (інформація про нові надходження на ринку алкогольних напоїв).
25. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>
26. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. – режим доступу: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>
27. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/> Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування.
28. Архіпов В.В.. – режим доступу: <http://avtorim.kiev.ua/>
29. Барна справа: як відкрити фреш-бар. Бізнес-план фреш-бару: обладнання та необхідні документи. – режим доступу: <http://olympica.com.ua/>
-