

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

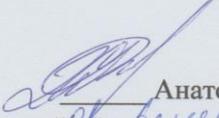
Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

  
Директор  
Анатолій ХОМИЧ  
«01» вересня 2025 р.

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА**

**БАРНА СПРАВА**

<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2025 р.

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

<p>Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>1</u></p> <p>Керівник РПГ</p> <p style="text-align: center;"> (підпис)</p> <p style="text-align: right;"><u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>1</u></p> <p>Голова ВЦ(М)К</p> <p style="text-align: center;"> (підпис)</p> <p style="text-align: right;"><u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>01</u></p> <p>Голова МР  Герасимик-Чернова Т.П. _____</p>

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**

<b>1. Загальна інформація про навчальну дисципліну</b>	
Повна назва навчальної дисципліни	Барна справа
Розробник(и)	Кох Альона Сергіївна, викладач першої категорії
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 3 кредити ЄКТС, 90 годин. Форма контролю – залік. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
<b>2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі</b>	
Статус дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна (за вибором здобувачів освіти)
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Технологія галузі», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство продуктів харчування».
Обмеження	Обмеження відсутні
<b>3. Мета та завдання навчальної дисципліни</b>	
Метою вивчення навчальної дисципліни «Барна справа» – набуття студентами знань, пов'язаних з організацією роботи барів різних типів; вивчення складу й асортименту напоїв, рецептур закусок, які подаються у барах.	
<b>Завдання дисципліни:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретична та практична підготовка фахівців з питань основ організації обслуговування в спеціалізованих підприємствах ресторанного господарства:</li> <li>- розглянути існуючі типи барів, принципи їх функціонування;</li> <li>- вивчити правила та вимоги до реалізації продукції і послугу барах різних типів і класів;</li> <li>- вивчити асортимент алкогольних і безалкогольних, змішаних напоїв барів.</li> <li>- раціональна організація праці в барах з метою отримання високої ефективності праці,</li> <li>- складання асортименту продукції для різних типів барів,</li> <li>- набувають навиків організації обслуговування споживачів у різних типів барах;</li> <li>- підбирати асортимент, обладнання, інвентар для різних типів барів.</li> </ul>	
<b>4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни</b>	
<p>ІК. Здатність особи розв'язувати складні задачі та практичні проблеми у сфері галузевого машинобудування, що вимагає застосування положень і методів відповідних наук та може характеризуватися певною невизначеністю умов; відповідальність за результати своєї діяльності; здійснення контролю інших осіб у визначених ситуаціях.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства</p>	

## 5. Професійні результати навчання

- РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.
- РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.
- РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.
- РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.
- РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.
- 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.

## 6. Вимоги до знань і вмінь

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні знати:

Знати:

- типи закладів ресторанного господарства та їх характеристику;
- особливості організації та функціонування барів;
- матеріально - технічне забезпечення бару;
- організацію роботи бармена;
- організацію обслуговування споживачів;
- асортимент та характеристику алкогольних та безалкогольних напоїв;
- загальні відомості про приготування та подання напоїв;
- приготування основних видів напоїв.

Вміти:

- зустріти гостя;
- надати консультацію у виборі меню;
- прийом попереднього замовлення;
- робота із гостем, налагодження контакту з відвідувачем;
- вирішення конфліктних ситуацій;
- планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання;
- організувати високий рівень обслуговування споживачів;
- приготувати різні види напоїв;
- забезпечити ефективне використання техніки, матеріальних та трудових ресурсів;
- організувати робочі місця для різних типів барів;
- підібрати асортимент закусок

## 7. Програма навчальної дисципліни

**Вступ. Зміст дисципліни «Барна справа».**

### **Розділ 1. Діяльність барів у сучасних умовах**

Класифікація та характеристика різних типів барів. Матеріально-технічне забезпечення барів. Організація праці обслуговуючого персоналу.

### **Розділ 2. Міксологія – наука про змішування напоїв**

Основи міксології. Технологія приготування фізів, фліпів, крющонів та багатошарових. Коктейлів. Технологія приготування гарячих коктейлів: пуншів, грогів та глінтвейнів

### **Розділ 3. Технологічні особливості діяльності гриль-, десертних, молочних та вітамінних барів**

Торгівельно-виробнича діяльність гриль-барів. Десертні бари: характеристика, особливості роботи. Технологія приготування продукції десертного бару. Організація

роботи вітамінних та молочних барів. Технологія приготування вітамінних напоїв, молочних та вершкових коктейлів та щербетів.

## 8. Тематичне планування навчальної дисципліни

<i>Назва розділу і теми</i>	<i>Кількість годин</i>
Класифікація та характеристика різних типів барів	4
Матеріально-технічне забезпечення барів.	4
Організація праці обслуговуючого персоналу.	2
Основи міксології	2
Технологія приготування фізів, фліпів, крющонів та багатошарових коктейлів	2
Технологія приготування гарячих коктейлів: пуншів, грогів та глінтвейнів	2
Карта вин ресторану. Правила складання	2
Торгівельно-виробнича діяльність гриль-барів	2
Десертні бари: характеристика, особливості роботи	2
Технологія приготування продукції десертного бару	2
Організація роботи вітамінних та молочних барів ресторану.	2
Технологія приготування вітамінних напоїв, молочних та вершкових коктейлів та щербетів	2
Всього	28

## 9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

<b>Оцінка</b>	<b>Критерії оцінки</b>
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих
«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково виправити.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.

«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як звикористанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.
-----	---

## 10. Рекомендована література.

### 10.1. Основна

1. Машир Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посібник/ - 2-ге видання, доп. і випр. – Київ: Кондор, 2014. – 392 с.
2. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] . За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
4. Ошипок І. М., Пономарьова П.Х. Барна справа: навчальний посібник [ для студ.вищ. навч. закл. ]. Львів: «Магнолія 2006», 2016. 288 с.
5. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник. – К.: ЦУМ, 2011. – 584 с.
6. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
7. Малюк Л.П. Організація роботи бармена. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В.Повстяна, А.І. Усіна. – Х.: Стандартизація, сертифікація якості, 2012. - 214 с.
8. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч пос. –Д.: ДонДУЕТ, 2013.-70с.

### 10.2. Інтернет-ресурси:

- 2 [www.cislink.com](http://www.cislink.com) (інформація про новінадходження на ринку алкогольних напоїв)
- 3 <http://gildia.virtualave.net> (сайт гільдії барменів)
- 4 [di.torgovoeobor./site/index.htm](http://di.torgovoeobor./site/index.htm) (інформація про обладнання барів)
- 5 [www.barclass.ru](http://www.barclass.ru) (сайт "Барменської асоціації ")
9. <http://www.ltklntu.org.ua/%d0%be%d0%bf%d1%96%d1%80%d0%bc%d0%b0%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%96%d0%b0%d0%bb%d1%96%d0%b2/>
10. <https://www.blogger.com/blog/posts>.