

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Затверджено
На засіданні кафедри
готельно-ресторанної справи
та харчових технологій
Львівського національного університету
імені Івана Франка
(протокол № 1 від 29.08. 2023 р.)

Завідувач кафедри  доц. Пандяк І. Г.

Силабус з навчальної дисципліни
«Барна справа та мистецтво бариста»,
що викладається в межах ОПП «002»
першого (бакалаврського) освітнього рівня вищої освіти
Дисципліна вільного вибору студента (загальноуніверситетський вибір)
на 2023/2024 н.р.

Львів 2023 р.

SHOT ON MI PLAY
AI DUAL CAMERA



Назва курсу	<u>Барна справа та мистецтво бариста</u>
Адреса викладання курсу	м. Львів, вул. Л. Українки, 39.
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Географічний факультет, кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	002
Викладачі курсу	Майкова Світлана Віталіївна, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Контактна інформація викладачів	Електронна пошта: svitl.majkova2@gmail.com svitlana.maikova@lnu.edu.ua
Консультації по курсу відбуваються	Середа, 15:00-15:30 год (Л.Українки, 39, ауд 304.), або в он-лайн формі П'ятниця, 15:00-15:30 год. (Л.Українки, 39, ауд 304.), або в он-лайн формі
Сторінка курсу	
Інформація про дисципліну	Дисципліна «Барна справа та мистецтво бариста» є вибірковою з освітньої програми «002» першого (бакалаврського) освітнього рівня вищої освіти, дисциплін вільного вибору студента, яка викладається в 3-му семестрі в обсязі 3 кредита (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Коротка анотація дисципліни	Дисципліною «Барна справа та мистецтво бариста» передбачено вивчення особливостей організації та функціонування барів, обладнання барів та їх матеріально – технічним забезпечення, ознайомлення з основними типами кавових машин та їх порівнянням, підготовчими заходами бару до обслуговування, видами кави та типами напоїв, способами купажування кавових напоїв, способами приготування напоїв.
Мета та цілі дисципліни	Метою вивчення вибіркової дисципліни «Барна справа та майстерність бариста» є ознайомлення студентів з особливостями організації та функціонування барів, обладнанням барів та їх матеріально – технічним забезпеченням, основними типами кавових машин та їх порівнянням, основними підготовчими заходами бару до обслуговування, видами кави та типами напоїв, способами купажування кавових напоїв, способами приготування напоїв, віртуально опрацювати різні способи приготування кави та підбирати солодощі та доповнення до кави; організувати обслуговування споживачів та ознайомитися з організацією розважально-тематичних заходів в барах.

**Література для
вивчення
дисципліни**

Основна література:

1. **БАРНА СПРАВА ТА МИСТЕЦТВО БАРИСТА: навч. посіб./** С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол - Київ: Вид-во «Каравела», 2022. – 164 с.
https://caravela.com.ua/index.php?route=product/product&path=75&product_id=35
2. **Крилова Л. В. Організація ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./Л. В. Крилова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, каф. готел. і ресторан. справи. -** Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. - 403 с.
3. **Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.-** К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395с. ISBN 978-966-364-878-1
4. **Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів/За ред. проф. Н. О. П'ятницької. -** К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с
5. **Собакарь Є.М., Шитова Л.В. Оцінка якості кави. Харківський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України. «Young Scientist» • No 8 (96) • August., 2021, p.13-16.**
6. **Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за заг. ред. А.А. Мазаракі. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 240 с.**
7. **Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. - режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>**
8. **Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. - режим доступу: <http://www.empire m.com.ua/articles -rulesforresurants.php>**
9. **Українська кавова компанія. Види кави. - режим доступу: <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavu-ta-chay/vydy-kavu>**
10. **Вікіпедія. Розчинна кава. - режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Розчинна_кава Джерело: <https://coffeerecept.pp.ua/kava-art-mistectvo-malyuvati-na-kavu>**
11. **Перша кава на теренах України <ua.depositphotos.com>**
12. **[холдинг емоцій «!Fest»](#)**
13. **Різновиди кавових напоїв <https://zfc.in.ua/ua/blog/vidy-kofejnyh-napitkov>**
14. **Кавова культура в усьому світі: факти, статистика, цікавинки <https://gemini.ua/kavova-kultura-v-usomu-sviti-fakti-statistika-czikavinki-za-danimi-2020-r/>**
15. **Все про каву. Кавові суміші <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavu-ta-chay/tradyciyi-kavu-v-sviti>**
16. **Міні-довідник кавових напоїв <https://delonghi-shop.com.ua/ua/article/mini-spravochnik-kofejnyih-napitkov.htm>**
17. **Кавова культура: як тренд на бадьорість змінює нас і наше свідомість <http://newsdaily.org.ua/5575-kavova-kultura-yak-trend-nabadorist-zminyuie-nas-i-nashe-svidomist.html>**
18. **Про відмінність закладів. <https://hmarochos.kiev.ua/2018/03/12/shho-take-kav-yarnya-tretoyi-hvili-vidpovidayut-barista-ta-vlasniki-kiyivskih-zakladiv/>**

	<p>19. 9 КАВОВИХ ШОУ І ФЕСТИВАЛІВ, ЯКІ ВАРТО ВІДВІДАТИ. https://www.blackfest.show/blog/2020/02/13/9-kavovih-shou-i-festivaliv-jaki-varto-vidvidati-v-2020-roci/</p> <p>20. Подаючи чашку кави дуже художньо. https://www.creativosonline.org/uk/sirviendo-una-taza-cafe-forma-artistica.html</p> <p>21. Мистецтво, талант та майстерність — авторські кавові напої. https://coffeestory.in.ua/image/catalog/blog/11.jpg</p> <p>22. Про каву. https://www.lorcoffee.com.ua/desgustation/</p> <p>23. Як правильно вибрати кавомашину для кафе. https://presa.com.ua/technologies/yak-pravilno-vibrati-kavomashinu-dlya-kafe.html#riznovydy-kavomashyn</p> <p>24. Професійні кавоварки/кавомашина для ресторану, бару, кав'ярні, готелю - кавовий апарат для HoReCa (domkofe.com.ua)</p> <p>25. ОСНОВНІ ТИПИ КАВОМАШИН (procoffee.com.ua)</p>
Тривалість курсу	90 год.
Обсяг курсу	32 годин аудиторних занять. З них 16 годин лекцій, 16 годин практично-семінарських занять та 58 годин самостійної роботи; залік 2.
Очікувані результати навчання	<p>Після завершення курсу студент буде :</p> <ul style="list-style-type: none"> · знати: тип і класи бару; типи та класи обладнання для приготування різних видів кави, принципи експлуатування обладнання, асортимент і характеристику кави та напоїв на основі кави, правила подачі та вживання різних видів кави, мистецтво “латте арт”. вміти: організовувати робоче місце баристи; підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування робочого місця баристи; проводити обслуговування гостей, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом, еспресо машинами; обґрунтовувати необхідність та розробляти організацію розважально-тематичних заходів.
Ключові слова	Бар, заклади готельно-ресторанні, Кава, види кави, кавові апарати, обладнання закладів готельно-ресторанної справи, кавові напої
Формат курсу	<p>Очний /заочний</p> <p>Очна (денна) форма навчання передбачає постійний особистий контакт науково-педагогічного працівника і студента, що забезпечує надбання глибоких системних знань, стійких умінь. Студенти денної форми навчання зобов'язані відвідувати навчальні заняття згідно з розкладом та своєчасно виконувати навчальні завдання згідно з робочою програмою.</p> <p>Заочна форма навчання – це навчання, яке поєднує в собі риси самонавчання і очного навчання. Характеризується етапністю. На першому етапі відбувається отримання бази знань і методики для самостійного засвоєння навчальної інформації та формування умінь (установча сесія), на другому етапі студент-заочник самостійно засвоює</p>

	навчальний матеріал, виконує заплановані індивідуальні завдання, а на третьому – проводиться безпосередня перевірка результатів навчання.
Теми	
Підсумковий контроль, форма	залік/комбінований
Пререквізити	Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з багатьох дисциплін доуніверситетської підготовки достатніх для сприйняття категоріального апарату загальних дисциплін, сприйняття харчових технологій як системи, а також розуміння джерельної бази.
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Презентація, лекції в он-лайн формі, семінарське заняття, колаборативне навчання (форми – групові проекти, спільні розробки), проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, навчальна екскурсія.
Необхідне обладнання	Вивчення курсу не потребує використання додаткового обладнання та програмного забезпечення, крім загально вживаних програм і операційних систем: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point..
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:</p> <ul style="list-style-type: none"> • практичні / самостійні тощо : 30 % семестрової оцінки; максимальна кількість балів 30; • контрольні заміри (модулі): 20 % семестрової оцінки; максимальна кількість балів 20; • іспит: 50% семестрової оцінки; максимальна кількість балів 50. <p>Підсумкова максимальна кількість балів 100.</p> <p>Письмові роботи: Очікується, що студенти виконають декілька видів письмових робіт (есе, вирішення кейсу). Академічна добросовісність: Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикавання джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недобросовісності. Виявлення ознак академічної недобросовісності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману. Відвідання занять є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. Література. Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надана викладачем виключно в освітніх цілях без права її передачі</p>

третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.

Політика виставлення балів. Враховуються бали набрані на поточному тестуванні, самостійній роботі та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність студента під час практичного заняття; недопустимість пропусків та запізнь на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням; списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання і т. ін.

Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.

Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C		
61-70	D	задовільно	
51-60	E		
21-50	FX	незадовільно	не зараховано
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для іспиту)

Поточне тестування та самостійна робота					Підсумковий тест (залік)	Сума
Змістовний модуль 1					-	100
М	П 1	С1	С 2	С3		
10	4	3	3	4		
Поточне тестування та самостійна робота					Підсумковий тест (залік)МКР	Сума
Змістовний модуль 2					50	100
М	С 4	С5	С6	С4		
10	4	4	4	4		

П 1, П 2....П 5 – теми практичних робіт,
С 1, С 2.....С 4 – теми семінарських занять.
МКР – модульна контрольна робота

<p>Питання до екзамену.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості організації роботи барів, їх класифікація 2. Історія розвитку бару, як закладу ресторанного господарства 3. Спеціалізація барів та їх класифікація 4. Комплекс основних та додаткових послуг 5. Оперативне планування та виробнича програма в барах 6. Особливості організації виробництва 7. Формування карти напоїв 8. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги до виробничих приміщень ресторанного господарства 9. Матеріально-технічне оснащення робочого місця баристи 10. Характеристика торгівельних приміщень бару та кафе. 11. Конфігурація та функціональні параметри барної стійки 12. Матеріально-технічне оснащення робочого місця баристи 13. Характеристики обладнання та порівняння різних типів кавомашин 14. Вимоги до робочого місця працівників бару 15. Нормування чисельного складу персоналу 16. Оснащення та організація робочого місця бармена та бариста 17. Методи і форми обслуговування 18. Міжнародний досвід професійної підготовки бариста 19. Кваліфікаційна підготовка бариста 20. Особливості обслуговування в спеціалізованих закладах ресторанного господарства 21. Техніка обслуговування гостей кавовими напоями 22. Традиції кави в світі 23. Характеристика кави різних видів. 24. Хімічний склад і харчова цінність. 25. Характеристика купажів кави 26. Класифікація та асортимент напоїв із натуральної кави 27. Кава швидкорозчинна. 28. Оцінка якості кави. 29. Класифікація кавових напоїв 30. Способи приготування кавових напоїв 31. Оформлення і подача кавових напоїв 32. Міжнародні барні міри об'єму 33. Культура споживання кави та кавових напоїв. Рекомендації щодо вживання кави 34. Особливості закладів кавової культури «Третьої хвилі» 35. Мистецтво створення малюнків збитим молоком 36. Кавові шоу та фестивалі 37. Рекомендації для створення власного рецепту кавового напою 38. Мистецтво дегустації кави
<p>Опитування</p>	<p>Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.</p>

1. СХЕМА КУРСУ «Барна справа та мистецтво бариста»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
11 ⁵⁰ 13.10 ^{ГОД} 13 ³⁰ - 14 ⁵⁰ ГОД	<p>Модуль 1. ВИРОБНИЧА ДІЯЛЬНІСТЬ В БАРАХ</p> <p>Тема 1. Особливості організації роботи барів, їх класифікація</p> <p>1.1. Історія розвитку бару, як закладу ресторанного господарства</p> <p>1.2. Спеціалізація барів та їх класифікація</p> <p>1.3. Комплекс основних та додаткових послуг</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. /С.В.Майкова, О.Б.Маслійчук, Н.Я.Сусол. Київ: Видавець Каравелла, ФОП Піча Ю.В., 2022. 167 с.</p> <p>2. Крилова Л. В. Організація ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./Л. В. Крилова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, каф. готел. і ресторан. справи. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. - 403 с.</p> <p>3. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395с. ISBN 978-966-364-878-1</p> <p>4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів/За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с</p> <p>5. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. -режим доступу: http://subject.com.ua/pdf/242.pdf</p> <p>6. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. - режим доступу: http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php</p> <p>7. Про відмінність закладів. https://hmarochos.kiev.ua/2018/03/12/shho-take-kav-yarnya-tretovi-hvili-vidpovidayut-barista-ta-vlasniki-kiyivskih-zakladiv/</p>	Підготувати питання по темі №1 1/2 год.	До 1 вересня 2023 р.
11 ⁵⁰ 13.10 ^{ГОД}	Тема 2. Організація виробничої діяльності в барах	Лекційне / практичне заняття	<p>1. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. /С.В.Майкова, О.Б.Маслійчук, Н.Я.Сусол. Київ: Видавець Каравелла, ФОП Піча Ю.В., 2022. 167 с.</p>	Підготувати питання по темі №2	До 3 вересня 2023 р.

<p>13³⁰ - 14⁵⁰ год</p>	<p>2.1. Оперативне планування та виробнича програма в барах 2.2. Особливості організації виробництва 2.3. Формування карти напоїв 2.4. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги до виробничих приміщень ресторанного господарства</p>	<p>Доповідь, бесіда, обговорення.</p>	<p>2. Крилова Л. В. Організація ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./Л. В. Крилова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, каф. готел. і ресторан. справи. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. - 403 с. 3. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395с. ISBN 978-966-364-878-1 4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів/За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с 5. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за заг. ред. А.А. Мазаракі. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 240 с. 6. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. -режим доступу: http://subject.com.ua/pdf/242.pdf 7. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. - режим доступу: http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php 8. холдинг емоцій «!Fest» 9. Про відмінність закладів.</p>	<p>1/2 год.</p>	
<p>11⁵⁰ 13.¹⁰год</p> <p>13³⁰ - 14⁵⁰ год</p>	<p>Тема 3. Матеріально-технічне оснащення робочого місця баристи 3.1. Характеристика торговельних приміщень бару та кафе. 3.2. Конфігурація та функціональні параметри барної стійки 3.3. Матеріально-технічне оснащення робочого місця баристи</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<p>1. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. /С.В.Майкова, О.Б.Маслійчук, Н.Я.Сусол. Київ: Видавець Каравелла, ФОП Піча Ю.В., 2022. 167 с. 2. Крилова Л. В. Організація ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./Л. В. Крилова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-</p>	<p>Підготувати питання по темі №3</p> <p>1/2 год.</p>	<p>До 10 вересня 2023 р.</p>

<p>3.4. Характеристики обладнання та порівняння різних типів кавомашин</p>	<p>Барановського, каф. готел. і ресторан. справи. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. - 403 с.</p> <p>3. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395с. ISBN 978-966-364-878-1</p> <p>4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів/За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с</p> <p>5. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за заг. ред. А.А. Мазараки. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 240 с.</p> <p>6. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. -режим доступу: http://subject.com.ua/pdf/242.pdf</p> <p>7. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. - режим доступу: http://www.empire.com.ua/articles-rulesforresurants.php</p> <p>8. Українська кавова компанія. Види кави. - режим доступу: https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavuta-chay/vydy-kavy</p> <p>9. <i>Перша кава на теренах України</i> ua.depositphotos.com</p> <p>10. холдинг емоцій «!Fest»</p> <p>11. <i>Про відмінність закладів.</i> https://hmarochos.kiev.ua/2018/03/12/shho-take-kav-yarnya-tretoy-hvili-vidpovidayut-barista-ta-vlasniki-kiyivskih-zakladiv/</p> <p>12. <i>Як правильно вибрати кавомашину для кафе.</i> https://presa.com.ua/technologies/yak-pravilno-vibrati-kavomashinu-dlya-kafe.html#riznovydy-kavomashyn</p> <p>13. Професійні кавоварки/кавомашини для ресторану, бару, кав'ярні, готелю - кавовий апарат для HoReCa (domkofe.com.ua)</p> <p>14. ОСНОВНІ ТИПИ КАВОМАШИН (procoffee.com.ua)</p>	
---	--	--

<p>11⁵⁰ 13.¹⁰ГОД</p> <p>13³⁰ - 14⁵⁰ ГОД</p>	<p>Тема 4. Вимоги до робочого місця працівників бару</p> <p>4.1. Нормування чисельного складу персоналу</p> <p>4.2. Оснащення та організація робочого місця бармена та бариста</p> <p>4.3. Методи і форми обслуговування</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. /С.В.Майкова, О.Б.Маслійчук, Н.Я.Сусол. Київ: Видавець Каравелла, ФОП Піча Ю.В., 2022. 167 с. 2. Крилова Л. В. Організація ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./Л. В. Крилова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, каф. готел. і ресторан. справи. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. - 403 с. 3. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395с. ISBN 978-966-364-878-1 4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів/За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с 5. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за заг. ред. А.А. Мазаракі. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 240 с. 6. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. -режим доступу: http://subject.com.ua/pdf/242.pdf 7. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. - режим доступу: http://www.empire_m.com.ua/articles_rulesforresurants.php 8. Українська кавова компанія. Види кави. - режим доступу: https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavuta-chay/vydy-kavy 9. <i>Перша кави на теренах України</i> ua.depositphotos.com 10. <i>холдинг емоцій «!Fest»</i> 11. <i>Про відмінність закладів.</i> https://hmarochos.kiev.ua/2018/03/12/shho-take-kav- 	<p>Підготувати питання по темі №4</p> <p>2/2 год.</p>	<p>До 15 вересня 2023 р.</p>
---	--	---	--	---	------------------------------

			<p>yarnya-tretoy-hvili-vidpovidayut-barista-ta-vlasniki-kiyivskih-zakladiv/</p> <p>12. Як правильно вибрати кавомашину для кафе. https://presa.com.ua/technologies/yak-pravilno-vibrati-kavomashinu-dlya-kafe.html#riznovydy-kavomashyn</p> <p>13. Професійні кавоварки/кавомашина для ресторану, бару, кав'ярні, готелю - кавовий апарат для HoReCa (domkofe.com.ua)</p> <p>14. ОСНОВНІ ТИПИ КАВОМАШИН (procoffee.com.ua)Професійні кавоварки/кавомашина для ресторану, бару, кав'ярні, готелю - кавовий апарат для HoReCa (domkofe.com.ua)</p> <p>15. ОСНОВНІ ТИПИ КАВОМАШИН (procoffee.com.ua)</p>		
11 ⁵⁰ 13. ¹⁰ ГОД 13 ³⁰ - 14 ⁵⁰ ГОД ГОД	<p>Тема 5 Організація роботи бариста</p> <p>5.1. Міжнародний досвід професійної підготовки бариста</p> <p>5.2. Кваліфікаційна підготовка бариста</p> <p>5.3.Особливості обслуговування в спеціалізованих закладах ресторанного господарства</p> <p>5.4. Техніка обслуговування гостей кавовими напоями</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. /С.В.Майкова, О.Б.Маслійчук, Н.Я.Сусол. Київ: Видавець Каравелла, ФОП Піча Ю.В., 2022. 167 с.</p> <p>2. Крилова Л. В. Організація ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./Л. В. Крилова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, каф. готел. і рестор. справи. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. - 403 с.</p> <p>3. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395с. ISBN 978-966-364-878-1</p> <p>4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів/За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с</p> <p>5. Собакарь Є.М., Шитова Л.В. Оцінка якості кави. Харківський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України. «Young Scientist» • No 8 (96) • August, 2021, p.13-16.</p> <p>6. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І.І.</p>	Підготувати питання по темі №5 2/2 год.Змістовий модуль 1	До 15вересня 2023 р.

Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за заг. ред. А.А. Мазаракі. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 240 с.

7. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. -режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>

8. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. - режим доступу: http://www.empire_m.com.ua/articles_rulesforresurants.php

9. Українська кавова компанія. Види кави. - режим доступу: <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavuta-chay/vydy-kavy>

10. Вікіпедія. Розчинна кава. - режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Розчинна_кава

Джерело: <https://coffeerecept.pp.ua/kava-art-mistectvo-malyuvati-na-kavu>

11. Перша кава на теренах України ua.depositphotos.com

12. [холдинг емоцій «!Fest»](#)

13. Різновиди кавових напоїв <https://zfc.in.ua/ua/blog/vidy-kofejnyh-napitkov>

14. Кавова культура в усьому світі: факти, статистика, цікавинки <https://gemini.ua/kavova-kultura-v-usomu-sviti-fakti-statistika-czikavinki-zadanimi-2020-r/>

15. Все про каву. Кавові суміші <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavuta-chay/tradyciyi-kavy-v-sviti>

16. Міні-довідник кавових напоїв <https://delonghi-shop.com.ua/ua/article/mini-spravochnik-kofejnyih-napitkov.htm>

17. Кавова культура: як тренд на бадьорість змінює нас і наше свідомість <http://newsdaily.org.ua/5575-kavova-kultura-yak-trend-na-badorist-zminyuie-nas-i-nashe-svidomist.html>

18. Про відмінність закладів. <https://hmarochos.kiev.ua/2018/03/12/shho-take-kav-yarnya-tretoy-hvili-vidpovidayut-barista-ta-vlasniki-kiyvskih-zakladiv/>

19. 9 КАВОВИХ ШОУ І ФЕСТИВАЛІВ, ЯКІ ВАРТО ВІДВІДАТИ.

			<p>https://www.blackfest.show/blog/2020/02/13/9-kavovih-shou-i-festivaliv-jaki-varto-vidvidati-v-2020-roci/</p> <p>20. Подаючи чашку кави дуже художньо. https://www.creativosonline.org/uk/sirviendo-una-taza-cafe-forma-artistica.html</p> <p>21. Мистецтво, талант та майстерність — авторські кавові напої. https://coffeestory.in.ua/image/catalog/blog/11.jpg</p> <p>22. Про каву. https://www.lorcoffee.com.ua/desgustation/</p> <p>23. Як правильно вибрати кавомашину для кафе. https://presa.com.ua/technologies/yak-pravilno-vibrati-kavomashinu-dlya-kafe.html#riznovydy-kavomashyn</p> <p>24. Професійні кавоварки/кавомашини для ресторану, бару, кав'ярні, готелю - кавовий апарат для HoReCa (domkofe.com.ua)</p> <p>25. ОСНОВНІ ТИПИ КАВОМАШИН (procoffee.com.ua)</p>		
11 ⁵⁰ 13. ¹⁰ ГОД 13 ³⁰ - 14 ⁵⁰ ГОД	<p>Модуль 2. АСОРТИМЕНТ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ КАВОВИХ НАПОЇВ</p> <p>Тема 6. Асортимент та характеристика кавових напоїв</p> <p>6.1. Традиції кави в світі</p> <p>6.2. Характеристика кави різних видів.</p> <p>6.3. Хімічний склад і харчова цінність.</p> <p>6.4. Характеристика купажів кави</p> <p>6.5. Класифікація та асортимент напоїв із натуральної кави</p> <p>6.6. Кава швидкорозчинна.</p> <p>6.7. Оцінка якості кави.</p>	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	<p>1. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. /С.В.Майкова, О.Б.Маслійчук, Н.Я.Сусол. Київ: Видавець Каравелла, ФОП Піча Ю.В., 2022. 167 с.</p> <p>2. Крилова Л. В. Організація ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./Л. В. Крилова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, каф. готел. і рестор. справи. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. - 403 с.</p> <p>3. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395с. ISBN 978-966-364-878-1</p> <p>4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів/За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с</p> <p>5. Собакарь Є.М., Шитова Л.В. Оцінка якості кави. Харківський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх</p>	Підготувати питання по темі №6 2/2 год.	До 20 вересня 2023 р.

справ України. «Young Scientist» • No 8 (96) • August., 2021, p.13-16.

6. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за заг. ред. А.А. Мазараки. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 240 с.

7. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. -режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>

8. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. - режим доступу: http://www.empire_m.com.ua/articles_rulesforresurants.php

9. Українська кавова компанія. Види кави. - режим доступу: <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavuta-chay/vydy-kavy>

10. Вікіпедія. Розчинна кава. - режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Розчинна_кава
Джерело: <https://coffeerecept.pp.ua/kava-art-mistectvo-malyuvati-na-kavy>

11. Перша кава на теренах України ua.depositphotos.com

12. [холдинг емоцій «!Fest»](#)

13. Різновиди кавових напоїв <https://zfc.in.ua/ua/blog/vidy-kofejnyh-napitkov>

14. Кавова культура в усьому світі: факти, статистика, цікавинки <https://gemini.ua/kavova-kultura-v-usomu-sviti-fakti-statistika-czikavinki-zadanimi-2020-r/>

15. Все про каву. Кавові суміші <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavuta-chay/tradyciyi-kavy-v-sviti>

16. Міні-довідник кавових напоїв <https://delonghi-shop.com.ua/ua/article/mini-spravochnik-kofejnyih-napitkov.htm>

17. Кавова культура: як тренд на бадьорість змінює нас і наше свідомість <http://newsdaily.org.ua/5575-kavova-kultura-yak-trend-na-badorist-zminyue-nas-i-nashe-svidomist.html>

			<p>18. Про відмінність закладів. https://hmarochos.kiev.ua/2018/03/12/shho-take-kav-yarnya-tretoy-hvili-vidpovidayut-barista-ta-vlasniki-kiyivskih-zakladiv/</p> <p>19. 9 КАВОВИХ ШОУ І ФЕСТИВАЛІВ, ЯКІ ВАРТО ВІДВІДАТИ. https://www.blackfest.show/blog/2020/02/13/9-kavovih-shou-i-festivaliv-jaki-var-to-vidvidati-v-2020-roci/</p> <p>20. Подаючи чашку кави дуже художньо. https://www.creativosonline.org/uk/sirviendo-una-taza-cafe-forma-artistica.html</p> <p>21. Мистецтво, талант та майстерність — авторські кавові напої. https://coffeestory.in.ua/image/catalog/blog/11.jpg</p> <p>22. Про каву. https://www.lorcoffee.com.ua/desgustation/</p> <p>23. Як правильно вибрати кавомашину для кафе. https://presa.com.ua/technologies/yak-pravilno-vibrati-kavomashinu-dlya-kafe.html#riznovydy-kavomashyn</p> <p>24. Професійні кавоварки/кавомашина для ресторану, бару, кав'ярні, готелю - кавовий апарат для HoReCa (domkofe.com.ua)</p> <p>25. ОСНОВНІ ТИПИ КАВОМАШИН (procoffee.com.ua)</p>		
11 ⁵⁰ 13. ¹⁰ ГОД 13 ³⁰ - 14 ⁵⁰ ГОД	<p>Тема 7. Технологія приготування та реалізація кавових напоїв</p> <p>7.1. Класифікація кавових напоїв</p> <p>7.2. Способи приготування кавових напоїв</p> <p>7.3. Оформлення і подача кавових напоїв</p> <p>7.4. Міжнародні барні міри об'єму</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. /С.В.Майкова, О.Б.Маслійчук, Н.Я.Сусол. Київ: Видавець Каравелла, ФОП Піча Ю.В., 2022. 167 с.</p> <p>2. Крилова Л. В. Організація ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./Л. В. Крилова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, каф. готел. і ресторан. справи. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. - 403 с.</p> <p>3. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395с. ISBN 978-966-364-878-1</p> <p>4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства:</p>	Підготувати питання по темі №7 2/2 год.	До 8 жовтня 2023 р.

підручник для ВУЗів/За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с

5. Собакарь Є.М., Шитова Л.В. Оцінка якості кави. Харківський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України. «Young Scientist» • No 8 (96) • August, 2021, р.13-16.

6. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за заг. ред. А.А. Мазаракі. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 240 с.

7. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. -режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>

8. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. - режим доступу: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>

9. Українська кавова компанія. Види кави. - режим доступу: <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavuta-chay/vydy-kavy>

10. Вікіпедія. Розчинна кава. - режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Розчинна_кава

Джерело: <https://coffeerecept.pp.ua/kava-art-mistectvo-malyuvati-na-kavy>

11. *Перша кава на теренах України* ua.depositphotos.com

12. *холдинг емоцій «!Fest»*

13. *Різновиди кавових напоїв* <https://zfc.in.ua/ua/blog/vidy-kofejnyh-napitkov>

14. *Кавова культура в усьому світі: факти, статистика, цікавинки* <https://gemini.ua/kavova-kultura-v-usomu-sviti-fakti-statistika-czikavinki-zadanimi-2020-r/>

15. *Все про каву. Кавові суміші* <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavuta-chay/tradyciyi-kavy-v-sviti>

			<p>16. <i>Міні-довідник кавових напоїв</i> https://delonghi-shop.com.ua/ua/article/mini-spravochnik-kofeynyih-napitkov.htm</p> <p>17. <i>Кавова культура: як тренд на бадьорість змінює нас і наше свідомість</i> http://newsdaily.org.ua/5575-kavova-kultura-yak-trend-na-badorist-zminyuie-nas-i-nashe-svidomist.html</p> <p>18. <i>Про відмінність закладів.</i> https://hmarochos.kiev.ua/2018/03/12/shho-take-kav-yarnya-tretovi-hvili-vidpovidayut-barista-ta-vlasniki-kiyivskih-zakladiv/</p> <p>19. 9 КАВОВИХ ШОУ І ФЕСТИВАЛІВ, ЯКІ ВАРТО ВІДВІДАТИ. https://www.blackfest.show/blog/2020/02/13/9-kavovih-shou-i-festivaliv-jaki-var-to-vidvidati-v-2020-roci/</p> <p>20. <i>Подаючи чашку кави дуже художньо.</i> https://www.creativosonline.org/uk/sirviendo-una-taza-cafe-forma-artistica.html</p> <p>21. <i>Мистецтво, талант та майстерність — авторські кавові напої.</i> https://coffeestory.in.ua/image/catalog/blog/11.jpg</p> <p>22. <i>Про каву.</i> https://www.lorcoffee.com.ua/desgustation/</p> <p>23. <i>Як правильно вибрати кавомашину для кафе.</i> https://presa.com.ua/technologies/yak-pravilno-vibrati-kavomashinu-dlya-kafe.html#riznovydy-kavomashyn</p> <p>24. <i>Професійні кавоварки/кавомашина для ресторану, бару, кав'ярні, готелю - кавовий апарат для HoReCa (domkofe.com.ua)</i></p> <p>25. ОСНОВНІ ТИПИ КАВОМАШИН (procoffee.com.ua)</p>		
11 ⁵⁰ 13. ¹⁰ ГОД 13 ³⁰ 14 ⁵⁰ ГОД	<p>Тема 8. Культура споживання кави та кавових напоїв. Рекомендації щодо вживання кави</p> <p>8.1. Особливості закладів кавової культури «Третьої хвилі»</p> <p>8.2. Мистецтво створення малюнків збитим молоком</p> <p>8.3. Кавові шоу та фестивалі</p>	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	<p>1. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. /С.В.Майкова, О.Б.Маслійчук, Н.Я.Сусол. Київ: Видавець Каравелла, ФОП Піча Ю.В., 2022. 167 с.</p> <p>2. Крилова Л. В. Організація ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./Л. В. Крилова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-</p>	Підготувати питання по темі №8 2/2 год.	До 15 жовтня 2023 р.

<p>8.4. Рекомендації для створення власного рецепту кавового напою</p> <p>8.5. Мистецтво дегустації кави</p>		<p>Барановського, каф. готел. і ресторан. справи. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. - 403 с.</p> <p>3. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395с. ISBN 978-966-364-878-1</p> <p>4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів/За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с</p> <p>5. Собакарь Є.М., Шитова Л.В. Оцінка якості кави. Харківський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства внутрішніх справ України. «Young Scientist» • No 8 (96) • August., 2021, р.13-16.</p> <p>6. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за заг. ред. А.А. Мазаракі. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 240 с.</p> <p>7. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. -режим доступу: http://subject.com.ua/pdf/242.pdf</p> <p>8. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. - режим доступу: http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php</p> <p>9. Українська кавова компанія. Види кави. - режим доступу: https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavuta-chay/vvdy-kavy</p> <p>10. Вікіпедія. Розчинна кава. - режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Розчинна_кава Джерело: https://coffeerecept.pp.ua/kava-art-mistectvo-malyuvati-na-kavy</p> <p>11. Перша кава на теренах України ua.depositphotos.com</p> <p>12. холдинг емоцій «!Fest»</p> <p>13. Різновиди кавових напоїв https://zfc.in.ua/ua/blog/vidy-kofejnyh-napitkov</p>	
--	--	--	--

14. Кавова культура в усьому світі: факти, статистика, цікавинки <https://gemini.ua/kavova-kultura-v-usomu-sviti-fakti-statistika-czikavinki-zadanimi-2020-r/>

15. Все про каву. Кавові суміші <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavu-ta-chay/tradyciyi-kavy-v-sviti>

16. Міні-довідник кавових напоїв <https://delonghi-shop.com.ua/ua/article/mini-spravochnik-kofeynyih-napitkov.htm>

17. Кавова культура: як тренд на бадьорість змінює нас і наше свідомість <http://newsdaily.org.ua/5575-kavova-kultura-yak-trend-na-badorist-zminyuie-nas-i-nashe-svidomist.html>

18. Про відмінність закладів. <https://hmarochos.kiev.ua/2018/03/12/shho-take-kav-yarnya-tretoy-hvili-vidpovidayut-barista-ta-vlasniki-kiyvskih-zakladiv/>

19. 9 КАВОВИХ ШОУ І ФЕСТИВАЛІВ, ЯКІ ВАРТО ВІДВІДАТИ. <https://www.blackfest.show/blog/2020/02/13/9-kavovih-shou-i-festivaliv-jaki-var-to-vidvidati-v-2020-roci/>

20. Подаючи чашку кави дуже художньо. <https://www.creativosonline.org/uk/sirviendo-una-taza-cafe-forma-artistica.html>

21. Мистецтво, талант та майстерність — авторські кавові напої. <https://coffeestory.in.ua/image/catalog/blog/11.jpg>

22. Про каву. <https://www.lorcoffee.com.ua/desgustation/>

23. Як правильно вибрати кавомашину для кафе. <https://presa.com.ua/technologies/yak-pravilno-vibrati-kavomashinu-dlya-kafe.html#riznovydy-kavomashyn>

24. Професійні кавоварки/кавомашина для ресторану, бару, кав'ярні, готелю - кавовий апарат для HoReCa (domkofe.com.ua)

25. ОСНОВНІ ТИПИ КАВОМАШИН (procoffee.com.ua)

