

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я ТА ТУРИЗМУ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету фізичного виховання,
здоров'я та туризму
Микола МАЛІКОВ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ БАРИСТА

підготовки бакалаврів
денної та заочної форм здобуття освіти
освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги

ВИКЛАДАЧ: Борозенко А.В., к.п.н., доцент, доцент кафедри туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи

Обговорено та ухвалено
на засіданні кафедри туризму, рекреації та
готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від "26" 08 2025 р.
Завідувач кафедри туризму, рекреації та
готельно-ресторанної справи
Наталія МАКОВЕЦЬКА

Погоджено
Гарант освітньо-професійної програми
Анна БОРОЗЕНКО

2025 рік



Зв'язок з викладачами:

E-mail: anna0956564651@gmail.com

Телефон: (095) 656 46 51

Інші засоби зв'язку: Viber, WhatsApp, Telegram

Кафедра: туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи (каб. 306, 4 корпус ЗНУ)

1. Опис навчальної дисципліни

Технологія бариста, як навчальна дисципліна, направлена на формування у здобувачів знань, умінь і практичних навичок у галузі приготування кавових напоїв, обслуговування гостей у кав'ярнях, знань про сучасне обладнання та технології в професії бариста.

Зміст дисципліни полягає в:

- ознайомлені з історією та класифікацією кави;
- вивчені технік приготування кавових напоїв;
- формувані практичних навичок роботи з кавовим обладнанням;
- опанувані стандартів сервісу і обслуговування гостей;
- розвитку професійних комунікаційних і сенсорних навичок.

Пререквізитами вивчення дисципліни є попереднє засвоєння матеріалів таких курсів, як: «Сенсорний аналіз продукції закладів ресторанного бізнесу», «Організація барної справи», «Організація і технологія надання ресторанних послуг» тощо. Постреквізитами є проходження виробничої практики і підготовка до атестаційного екзамену.

Паспорт навчальної дисципліни

Нормативні показники	денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Статус дисципліни	Вибіркова	
Семестр	5, 7-й	5, 7-й
Кількість кредитів ECTS	3	3
Кількість годин	90	90
Лекційні заняття	20 год.	6 год.
Практичні заняття	10 год.	4 год.
Самостійна робота	60 год.	80 год.
Консультації	<i>Вт 11:00-11:30 - дистанційно, очно – за попередньою домовленістю</i>	
Вид підсумкового семестрового контролю:	залік	
Посилання на електронний курс у СЕЗН ЗНУ (платформа Moodle)	https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=16453	



2. Методи досягнення запланованих освітньою програмою компетентностей і результатів навчання

Компетентності/ результати навчання	Методи навчання	Форми і методи оцінювання
1	2	3
<p>ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 13. Здатність створення сприятливого психологічного середовища в умовах воєнного і повоєнного часу.</p> <p>СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК14. Здатність розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток індустрії гостинності регіону в умовах воєнного і повоєнного часу.</p> <p>Результати навчання:</p> <p>РН04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі</p>	<p>Словесні, наочні, практичні.</p>	<p>Поточний контроль: індивідуальна і групова робота на практичних заняттях.</p> <p>Підсумковий контроль: тестування (проводиться онлайн на платформі Moodle); індивідуальне завдання.</p>



<p>використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>РН23. Знати і розуміти особливості індустрії гостинності регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на її розвиток в умовах воєнного і повоєнного часу.</p> <p>РН 26. Володіти знаннями і вміннями створення сприятливого психологічного середовища в умовах воєнного та повоєнного часу.</p>		
---	--	--

3. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Теоретичні основи професії бариста

Історія розвитку кави. Світові кавові ринки. Різновиди кавових зерен. Технологія виробництва кави: класифікація, обсмаження тощо. Обладнання бариста. Технічне оснащення кав'ярень. Номенклатура спеціального інвентарю бариста.



Змістовий модуль 2. Організація обслуговування

Різновиди приготування кави. Лате-арт. Дегустація кави. Основи сенсорного аналізу кави. Кавова карта, тренди і культура споживання. Основи обслуговування та етикет.

4. Структура навчальної дисципліни

Вид заняття /роботи	Назва теми	Кількість годин		Згідно з розкладом
		о/д.ф.	з.ф.	
1	2	3	4	5
Змістовий модуль 1				
Лекція 1	Вступ до професії бариста	2	2	/тиждень 1
Лекція 2	Історія та географія кави	2		тиждень 2
Практичне заняття 1	Історія розвитку кави у світі	2		тиждень 2
Самостійна робота	Опрацювання визначених питань	12	16	
Лекція 3	Сировина: кава та її різновиди	2	2	тиждень 3
Лекція 4	Організація робочого місця бариста	2		тиждень 4
Практичне заняття 2	Матеріально-технічна база роботи бариста	2	2	тиждень 4
Самостійна робота	Опрацювання визначених питань	12	16	
Змістовий модуль 2				
Лекція 5	Технологія приготування кави	4	2	тиждень 5-6
Лекція 6				
Практичне заняття 3	Різновиди кавових напоїв	2		тиждень 6
Самостійна робота	Опрацювання визначених питань	12	16	
Лекція 7	Альтернативні методи заварювання кави	2		тиждень 7
Лекція 8	Основи сенсорного аналізу кави	2		тиждень 8
Практичне заняття 4	Правила дегустації кави	2	2	тиждень 8
Самостійна робота	Опрацювання визначених питань	12	16	
Лекція 9	Розвиток кавового бізнесу в Україні	2		тиждень 9
Лекція 10	Основи обслуговування та етикет	2		тиждень 10
Практичне заняття 5	Розробка кавової карти	2		тиждень 10
Самостійна робота	Опрацювання визначених питань	12	16	



5. Види і зміст контрольних заходів

Вид заняття/ роботи	Вид контрольного заходу	Зміст контрольного заходу*	Критерії оцінювання та термін виконання*	Усього балів
1	2	3	4	5
Поточний контроль				
Змістовий модуль 1				
Практичне заняття №1	Практичне завдання	Завдання 1. Підготуйте міні-презентацію (5–7 слайдів) на тему «Історія розвитку кави у світі». Завдання 2. Напишіть коротке есе (1 сторінка) на тему «Яким я уявляю ідеального бариста?»	Завдання здається в межах практичного заняття.	10
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	Хто такий бариста і чим він відрізняється від бармена? Які етапи розвитку професії у світі? Які ключові навички повинен мати бариста? Які перспективи розвитку професії?	Опитування проводиться в межах практичного заняття.	2
Практичне заняття №2	Практичне завдання	Завдання 1. Надати характеристику сортів кави, що вирощуються у різних географічних зонах. Завдання 2. Проаналізувати організацію робочого місця бариста і його обладнання у видатних кав'ярнях світу.	Завдання здається в межах практичного заняття.	10
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	1. Перерахуйте основну порівняльну характеристику сортів кави «Робуста», «Арабіка» тощо. 2. Надайте класифікаційні характеристики кави за способом обсмаження зерен. 3. Надайте класифікаційні характеристики елітних сортів кави. 4. Перерахуйте основні типи посуду для подавання кави, їх ємність. 5. Охарактеризуйте обладнання мобільної барної стійки.	Опитування проводиться в межах практичного заняття.	2
Змістовий модуль 2				
Практичне заняття №3	Практичне завдання	Завдання 1. Схарактеризувати різновиди приготування кави. Завдання 2. Власне приготування кавового напою відповідно обраної технології.	Завдання здається в межах практичного заняття.	10
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	1. Наведіть шість основних етапів приготування кави. 2. Поєднання кавових напоїв зі стравами.	Опитування проводиться в межах практичного заняття.	2

Запорізький національний університет
Силабус навчальної дисципліни
Технологія бариста



		3. Назвіть кавові напої з алкоголем та способи їх приготування.		
Практичне заняття №4	Практичне завдання	Провести дегустацію кави (на вибір). Зробити аналіз за визначеними показниками.	Завдання здається в межах практичного заняття.	10
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	1. Що таке альтернативні методи заварювання кави? 2. У чому різниця між імерсійним та фільтраційним методом? 3. Які особливості смаку кави у пуровері та кемексі? 4. Чим відрізняється аеропрес від френч-пресу? 5. Які переваги та недоліки Cold Brew?	Опитування проводиться в межах практичного заняття.	2
Практичне заняття №5	Практичне завдання	Завдання 1. Розробка кавової карти. Створення меню з описом напоїв. Завдання 2. Моделювання ситуацій обслуговування гостей.	Завдання здається в межах практичного заняття.	10
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	1. Кав'ярні третьої хвили, сучасні формати, безкофеїнова кави. 2. Конфлікти в обслуговуванні, їх вирішення.	Опитування проводиться в межах практичного заняття.	2
Усього за поточний контроль				60
Підсумковий контроль				
Форма підсумкового контролю	Вид підсумкового контрольного заходу	Зміст підсумкового контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
Залік	Контрольне тестування	Розміщено в СЕЗН ЗНУ	10 питань по 2 бали за кожне	20
	Індивідуальне практичне завдання	Створення проекту «Моя ідеальна кав'ярня» з урахування сучасних трендів в кавовому бізнесі (10-15 слайдів)	Чітко сформована ідея, повнота викладення матеріалу	20
Усього за підсумковий контроль				40

Шкала оцінювання ЗНУ: національна та ECTS

За шкалою ECTS	За шкалою університету	За національною шкалою	
		Екзамен	Залік
A	90 – 100 (відмінно)	5 (відмінно)	Зараховано
B	85 – 89 (дуже добре)	4 (добре)	
C	75 – 84 (добре)		
D	70 – 74 (задовільно)	3 (задовільно)	
E	60 – 69 (достатньо)		



FX	35 – 59 (незадовільно – з можливістю повторного складання)	2 (незадовільно)	Не зараховано
F	1 – 34 (незадовільно – з обов'язковим повторним курсом)		

6. Основні навчальні ресурси

Рекомендована література

1. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посібник. Рек. ВР. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Сусол Н. Я. Київ: Кондор, 2023. 168 с.
2. Колін Гармон. Що я знаю про роботу кав'ярень. Реалії бізнесу від власника мережі 3fe Coffee. Київ: Наш формат, 2021. 264 с.
3. Джордан Майклмен, Закері Карлсен Нові кавові правила. Львів: Видавництво Старого Лева, 2021. 160 с.
4. Єгорова О., Задвирний В. City Coffee Guide 2020. ТОП 100 кав'ярень України та місць з чудовою кавою. Київ, 2019. 256 с.

Інформаційні ресурси

1. Barista Hustle. URL: <https://www.baristahustle.com/>
2. Specialty Coffee Association (SCA). URL: <https://sca.coffee/>
3. SCA Ukraine. URL: <https://scaukraine.coffee/>
4. Організація обслуговування у кав'ярнях.
URL: https://pidru4niki.com/19940412/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_kavyarni

7. Регуляції і політики курсу

Відвідування занять. Регуляція пропусків.

Відвідування занять обов'язкове, оскільки курс зорієнтовано на максимальну практику використання англійської мови. Очікується, що і викладач, і студенти в аудиторії постійно послуговуватимуться англійською, не залежно від рівня володіння мовою. Будь ласка, беріть участь у обговоренні, навіть якщо соромитесь чи не впевнені у своїх знаннях!

Завдання мають бути виконані перед заняттями. Пропуски можливі лише з поважної причини. Відпрацювання пропущених занять має бути регулярним за домовленістю з викладачем у години консультацій. Накопичення відпрацювань неприпустиме! За умови систематичних пропусків може бути застосована процедура повторного вивчення дисципліни (див. посилання на Положення у додатку до силабусу).

Політика академічної доброчесності

Кожний студент зобов'язаний дотримуватися принципів академічної доброчесності. Письмові завдання з використанням часткових або повнотекстових запозичень з інших робіт без зазначення авторства – це *плагіат*. Використання будь-якої інформації (текст, фото, ілюстрації тощо) мають бути правильно процитовані з посиланням на автора! Якщо ви не впевнені, що таке плагіат, фабрикація, фальсифікація, порадьтесь з викладачем. До студентів, у роботах яких буде виявлено списування, плагіат чи інші прояви недоброчесної поведінки можуть бути застосовані різні дисциплінарні заходи (https://www.znu.edu.ua/docs/kodeks_akadem_chnoyi_dobrochesnost_.pdf).



Використання комп'ютерів/телефонів на занятті

Будь ласка, вимкніть на беззвучний режим свої мобільні телефони та не користуйтеся ними під час занять. Мобільні телефони відволікають викладача та ваших колег. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо. Електронні пристрої можна використовувати лише за умови виробничої необхідності в них (за погодженням з викладачем).

Комунікація

Очікується, що студенти перевірятимуть свою електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle та реагуватимуть своєчасно. Всі робочі оголошення можуть надсилатися через старосту, на електронну пошту та розміщуватимуться в Moodle. Будь ласка, перевіряйте повідомлення вчасно. Ел. пошта має бути підписана справжнім ім'ям і прізвищем. Адреси типу user123@gmail.com не приймаються!

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ НА 2025-2026 н.р. доступний за адресою: <http://surl.li/afeagu>.

НАВЧАННЯ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ. Перевірка набутих студентами знань, навичок та вмінь є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освіти і проводиться відповідно до Положення про організацію та методику проведення поточного та підсумкового семестрового контролю навчання студентів ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9tve4lk>.

ПОВТОРНЕ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН. Наявність академічної заборгованості до 6 навчальних дисциплін (у тому числі проходження практики чи виконання курсової роботи) за результатами однієї екзаменаційної сесії є підставою для надання студенту права на повторне вивчення зазначених навчальних дисциплін. Процедура повторного вивчення визначається Положенням про порядок повторного вивчення навчальних дисциплін та повторного навчання у ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9pkmmp5>.

ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТІВ. Порядок і процедури врегулювання конфліктів, пов'язаних із корупційними діями, зіткненням інтересів, різними формами дискримінації, сексуальними домаганнями, міжособистісними стосунками та іншими ситуаціями, що можуть виникнути під час навчання, регламентуються Положенням про порядок і процедури вирішення конфліктних ситуацій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/57wha734>.

Конфліктні ситуації, що виникають у сфері стипендіального забезпечення здобувачів вищої освіти, вирішуються стипендіальними комісіями факультетів, коледжів та університету в межах їх повноважень, відповідно до: Положення про порядок призначення і виплати академічних стипендій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/yd6bq6p9>; Положення про призначення та виплату соціальних стипендій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9r5dpwh>.

ПСИХОЛОГІЧНА ДОПОМОГА. Телефон довіри практичного психолога **Марті Ірини Вадимівни** (061) 228-15-84, (099) 253-78-73 (щоденно з 9 до 21).

УПОВНОВАЖЕНА ОСОБА З ПИТАНЬ ЗАПОБІГАННЯ ТА ВИЯВЛЕННЯ КОРУПЦІЇ
Запорізького національного університету: **Банак Віктор Аркадійович**
Електронна адреса: v_banakh@znu.edu.ua
Гаряча лінія: тел. (061) 227-12-76, факс 227-12-88

Запорізький національний університет
Силабус навчальної дисципліни
Технологія бариста



РІВНІ МОЖЛИВОСТІ ТА ІНКЛЮЗИВНЕ ОСВІТНЄ СЕРЕДОВИЩЕ. Центральні входи усіх навчальних корпусів ЗНУ обладнані пандусами для забезпечення доступу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Допомога для здійснення входу у разі потреби надається черговими охоронцями навчальних корпусів. Спеціалізована допомога: (061) 228-75-11 (начальник охорони). Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЗНУ: <https://tinyurl.com/ydhcsagx>.

РЕСУРСИ ДЛЯ НАВЧАННЯ

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА: <http://library.znu.edu.ua>. Графік роботи абонементів: понеділок-п`ятниця з 08.00 до 16.00; вихідні дні: субота і неділя.

СИСТЕМА ЕЛЕКТРОННОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАННЯ ЗАПОРІЗЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ (СЕЗН ЗНУ): <https://moodle.znu.edu.ua>.
Посилання для відновлення паролю: <https://moodle.znu.edu.ua/mod/page/view.php?id=133015>.

ЦЕНТР ІНТЕНСИВНОГО ВИВЧЕННЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ: <http://sites.znu.edu.ua/child-advance/>