**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет економічний
“18” червня 2026 р.

# РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ БАРНА СПРАВА І ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність 242 «Туризм»
Освітня програма «Туризм»
Факультет Економічний
Розробники: Сергій НЕІЛЕНКО, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму к.т.н., доцент

Київ – 2026 р.

## Опис навчальної дисципліни

Освітня компонента «Барна справа і організація роботи сомельє» є вибірковою дисципліною, спрямованою на формування у здобувачів вищої освіти сучасних знань про культуру напоїв, гастрономічні традиції різних країн, особливості організації барного сервісу та діяльності сомельє в індустрії гостинності. Дисципліна розкриває роль напоїв як складової туристичного продукту, знайомить із класифікацією та характеристиками алкогольних і безалкогольних напоїв, основами еногастрономії, правилами дегустації та оцінювання якості напоїв. Значна увага приділяється винному туризму, культурі споживання напоїв у різних країнах світу, формуванню винних карт і напоїв для закладів гостинності, а також сучасним тенденціям розвитку барної індустрії.

| **Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь** | | |
|---|---|---|
| Освітній ступінь | бакалавр | |
| Спеціальність | 242 «Туризм» | |
| Освітня програма | Туризм | |
| **Характеристика навчальної дисципліни** | | |
| Вид | вибіркова | |
| Загальна кількість годин | 150 | |
| Кількість кредитів ECTS | 5 | |
| Кількість змістових модулів | 2 | |
| Курсовий проект (робота) (за наявності) | - | |
| Форма контролю | екзамен | |
| **Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти** | | |
| | Денна форма здобуття вищої освіти | Заочна форма здобуття вищої освіти |
| Курс (рік підготовки) | 4 | 4 |
| Семестр | 7 | 7 |
| Лекційні заняття | 30 год. | 10 год. |
| Практичні, семінарські заняття | 30 год. | 10 год. |
| Лабораторні заняття | - | - |
| Самостійна робота | 90 год. | 130 год. |
| Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти | 4 год. | |

## 1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

**Мета:** вивчення вибіркової освітньої компоненти «Барна справа і організація роботи сомельє» полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних компетентностей щодо організації барного сервісу та діяльності сомельє в закладах індустрії гостинності. Дисципліна спрямована на опанування основ класифікації та характеристики напоїв, технології приготування коктейлів, принципів поєднання напоїв із гастрономічною продукцією, організації дегустаційних заходів, формування винної карти та забезпечення високих стандартів обслуговування гостей. Особлива увага приділяється використанню отриманих знань у туристично-рекреаційній діяльності, організації гастрономічних турів, винних маршрутів і тематичних подій.

Навчальні дисципліни «Ресторанна справа», «Етика бізнесу» передують вивченню «Барна справа і організація роботи сомельє».

***Набуття компетентностей:***

***інтегральна компетентність (ІК):*** Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

***загальні компетентності (ЗК):***

ЗК 03.Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 10 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

СК 15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

СК 21. Здатність розробляти, просувати реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.

***Програмні результати навчання (ПРН***):

ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку

ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПР09. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПР23. Розуміти і вміти використовувати на практиці засади збалансованого природокористування з урахуванням екологічних і соціокультурних аспектів з акцентом на розвиток сільського зеленого туризму.

## 2. **Програма та структура навчальної дисципліни**

| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | денна форма | | | | | | | Заочна форма | | | | | |
| | тиж-ні | усьо-го | у тому числі | | | | | усього | у тому числі | | | | |
| | | | л | п | лаб | інд | с.р. | | л | п | лаб | інд | с.р. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Змістовий модуль 1. Теоретичні основи барної справи та організації роботи сомельє | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Організація роботи бару та професійна діяльність бармена і сомельє. | 1 | 8 | 2 | 2 | | | 4 | 8 | | | | | 8 |
| Тема 2. Класифікація, асортимент і характеристика алкогольних напоїв | 2-3 | 18 | 4 | 4 | | | 10 | 18 | 2 | 2 | | | 14 |
| Тема 3. Класифікація, асортимент і характеристика безалкогольних напоїв. | 4-5 | 20 | 4 | 4 | | | 12 | 20 | 2 | 2 | | | 16 |
| Тема 4. Винна культура та основи еногастрономії | 6-7 | 28 | 4 | 4 | | | 20 | 28 | | | | | 28 |
| Разом за змістовим модулем 1 | 74 | | 14 | 14 | | | 46 | 74 | 4 | 4 | | | 66 |
| Змістовий модуль 2. Технологія напоїв та організація сервісу | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 5. Технологія приготування змішаних напоїв і коктейлів | 8-9 | 20 | 4 | 4 | | | 12 | 20 | 2 | 2 | | | 16 |
| Тема 6. Формування винної карти та управління асортиментом напоїв | 10-11 | 18 | 4 | 4 | | | 10 | 18 | 2 | 2 | | | 14 |
| Тема 7. Організація подавання, дегустації та оцінювання якості напоїв | 12-13 | 20 | 4 | 4 | | | 12 | 20 | 2 | 2 | | | 16 |
| Тема 8. Сучасні тенденції розвитку винного туризму | 14-15 | 18 | 4 | 4 | | | 10 | 18 | | | | | 18 |
| Разом за змістовим модулем 2 | 76 | | 16 | 16 | | | 44 | 76 | 6 | 6 | | | 64 |
| Усього годин | 150 | | 30 | 30 | | | 90 | 120 | 10 | 10 | | | 130 |

## 3. Теми лекцій

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|---|---|---|
| 1 | Організація роботи бару та професійна діяльність бармена і сомельє | 2 |
| 2 | Класифікація, асортимент і характеристика алкогольних напоїв | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| 3 | Класифікація, асортимент і характеристика безалкогольних напоїв | 4 |
| 4 | Винна культура та основи еногастрономії | 4 |
| 5 | Технологія смузі та моктейлів | 4 |
| 6 | Формування винної карти та управління асортиментом напоїв | 4 |
| 7 | Організація подавання, дегустації та оцінювання якості напоїв | 4 |
| 8 | Сучасні тенденції розвитку винного туризму | 4 |
| Всього | | 30 |

## 4. Теми практичних занять

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|---|---|---|
| 1 | Тема 1. Організація роботи бару та професійна діяльність бармена і сомельє | 2 |
| 2 | Тема 2. Класифікація, асортимент і характеристика алкогольних напоїв | 4 |
| 3 | Тема 3. Класифікація, асортимент і характеристика безалкогольних напоїв. | 4 |
| 4 | Тема 4. Винна культура та основи еногастрономії | 4 |
| 5 | Тема 5. Технологія приготування змішаних напоїв і коктейлів | 4 |
| 6 | Тема 6. Формування винної карти та управління асортиментом напоїв | 4 |
| 7 | Тема 7. Організація подавання, дегустації та оцінювання якості напоїв | 4 |
| 8 | Сучасні тенденції розвитку винного туризму | 4 |
| Всього | | 30 |

## 5. Теми самостійної роботи

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|---|---|---|
| 1 | Організація роботи бару та професійна діяльність бармена і сомельє | 4 |
| 2 | Класифікація, асортимент і характеристика алкогольних напоїв | 10 |
| 3 | Класифікація, асортимент і характеристика безалкогольних напоїв. | 12 |
| 4 | Винна культура та основи еногастрономії | 20 |
| 5 | Технологія приготування змішаних напоїв і коктейлів | 12 |
| 6 | Формування винної карти та управління асортиментом напоїв | 10 |
| 7 | Організація подавання, дегустації та оцінювання якості напоїв | 12 |

| | | |
|---|---|---|
| 8 | Сучасні тенденції розвитку винного туризму | 10 |
| | Всього | 90 |

**6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:**

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати та презентації;
- захист практичних робіт;

7. **Методи навчання:**

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

**8. Оцінювання результатів навчання.**

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України». Оцінюються наступні види діяльності здобувача освіти:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проєкти;
- реферати;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

**8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності**

| Вид навчальної діяльності | Результати навчання | Оцінювання |
|---|---|---|
| **Модуль 1. Теоретичні основи барної справи та організації роботи сомельє** | | |
| Практична робота 1 | ПР01, ПР02. Знати: організацію роботи бару, функції бармена та сомельє, нормативні вимоги до діяльності бару. Вміти: характеризувати структуру бару, визначати функції персоналу та особливості барного сервісу. (ЗК 03, ЗК 10, СК 15) | 20 |

| | | |
|---|---|---|
| Практичні роботи 2–3 | ПР02, ПР10. Знати: класифікацію алкогольних напоїв, особливості їх виробництва та використання у сфері гостинності й туризму. Вміти: визначати асортимент алкогольних напоїв, аналізувати їх характеристики та особливості споживання. (ЗК 10, СК 15) | 20 |
| Практичні роботи 4–5 | ПР02, ПР06. Знати: класифікацію безалкогольних напоїв, їх властивості та сучасні тенденції споживання. Вміти: добирати безалкогольні напої відповідно до потреб різних категорій туристів. (ЗК 03, ЗК 10, СК 15) | 20 |
| Практичні роботи 6–7 | ПР09, ПР14. Знати: основи винної культури, принципи еногастрономії, особливості винних традицій різних країн. Вміти: підбирати поєднання вин і страв, враховуючи культурні особливості гостей. (ЗК 03, СК 21) | 20 |
| Самостійна робота до модуля 1 | Підготувати презентацію «Винна культура та гастрономічні традиції туристичних дестинацій світу». | 10 |
| Модульна контрольна робота 1 | Перевірка теоретичних знань і практичних вмінь до тем з модуля 1 | 10 |
| **Всього за модулем 1** | | **100** |
| **Модуль 2. Технологія напоїв та організація сервісу** | | |
| Практичні роботи 8–9 | ПР06, ПР09. Знати: технологію приготування змішаних напоїв і коктейлів. Вміти: складати рецептури, технологічні схеми та презентувати коктейльну продукцію. (ЗК 10, СК 15) | 20 |
| Практичні роботи 10–11 | ПР10, ПР09. Знати: принципи формування винної карти та управління асортиментом напоїв. Вміти: розробляти винну карту відповідно до концепції туристичного або ресторанного закладу. (ЗК 10, СК 21) | 20 |
| Практичні роботи 12–13 | ПР06, ПР09. Знати: правила подавання напоїв та методи дегустаційного аналізу. Вміти: проводити органолептичне оцінювання напоїв та аргументувати результати дегустації. (ЗК 03, ЗК 10, СК 15) | 20 |
| Практичні роботи 14–15 | ПР23, ПР24. Знати: сучасні тенденції розвитку винного та гастрономічного | 20 |

| | | |
|---|---|---|
| | туризму. Вміти: аналізувати туристичні продукти, пов'язані з винною культурою, та розробляти пропозиції щодо їх просування. (ЗК 03, СК 21) | |
| Самостійна робота до модуля 2 | Розробити концепцію винно-гастрономічного туру або тематичного заходу з дегустацією напоїв. | 10 |
| Модульна контрольна робота 2 | Перевірка теоретичних знань і практичних вмінь до тем з модуля 2 | 10 |
| **Всього за модулем 2** | | **100** |
| **Навчальна робота (М1 + М2)/2 × 0,7** | | **70** |
| **Екзамен** | **Підсумковий контроль** | **30** |
| **Всього за курс** | | **100** |

## 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

| Рейтинг здобувача вищої освіти, бали Оцінка за національною системою (екзамени/заліки) | Оцінка за національною системою |
|---|---|
| 90-100 відмінно | 90-100 відмінно |
| 74-89 добре | 74-89 добре |
| 60-73 задовільно | 60-73 задовільно |
| 0-59 незадовільно | 0-59 незадовільно |

## 8.3. Політика оцінювання

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $\mathbf{R_{ДИС}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $\mathbf{R_{НР}}$ (до 70 балів): $\mathbf{R_{ДИС} = R_{НР} + R_{АТ}}$.

| | |
|---|---|
| ***Політика щодо дедлайнів та перескладання:*** | Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). |
| ***Політика щодо академічної доброчесності:*** | Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні творчі завдання, презентації, реферативні повідомлення повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та джерела. |
| ***Політика щодо відвідування:*** | Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету) |

## 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

## 10. Рекомендовані джерела інформації


1. Сергій Неіленко, Ірина Цирулик. Ефективні способи зберігання вина в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 7. Випуск 1, 2024. С. 174-185.
2. БАРНА СПРАВА ТА МИСТЕЦТВО БАРИСТА: навч.посіб./ С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол - Київ: Вид-во «Каравела», 2023 р. – 168 с.
3. Svidlo, K., Bogdan, N., Piddubna, L., Tsymbal, B., & Ilienko, O. (2025). ВИНОГРАДАРСТВО ТА ВИННИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ, МИСТЕЦТВО СОМЕЛЬЄ У ЧАСИ ВІЙНИ. *Food Science and Technology*, 19(3), 14-27. https://doi.org/10.15673/fst.v19i3.3216
4. Perez-Puyana, V. M., Romero, A., & Jiménez-Rosado, M. (2025). Novel Food and Beverages: Production and Characterization: 2nd Edition. *Foods*, *14*(13), 2349. https://doi.org/10.3390/foods14132349
5. Dunning, J., & Zetzsche, G. C. (2025). Wine stewards: future professionalism in a rapidly changing hospitality world. *Research in Hospitality Management*, *15*(3), 195–199. https://doi.org/10.1080/22243534.2025.2515940
6. Rinck, K., & Taylor, D. C. (2025). What role do wine certifications play in the modern restaurant? *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, *24*(3), 517–535. https://doi.org/10.1080/15332845.2025.2484955
7. Depetris-Chauvin, N., & Meidell, J. E. (2025). Strategic pathways to winery tourism competitiveness: how firm orientations shape digital visibility and visitor satisfaction. *Journal of Foodservice Business Research*, 1–25. https://doi.org/10.1080/15378020.2025.2585879
8. Datta, B., Buehler, M. J., Chow, Y., Gligoric, K., Jurafsky, D., Kaplan, D. L., ... & Kuhl, E. (2025). AI for Sustainable Future Foods. *arXiv preprint arXiv:2509.21556*.
9. Al-Kharousi ZS. Highlighting Lactic Acid Bacteria in Beverages: Diversity, Fermentation, Challenges, and Future Perspectives. *Foods*. 2025 Jun 10;14(12):2043. doi: 10.3390/foods14122043. PMID: 40565651; PMCID: PMC12191484.
10. Di Renzo, T., & Reale, A. (2025). Process Optimization and Quality Improvement of Fermented Foods and Beverages. *Foods*, *14*(7), 1238. https://doi.org/10.3390/foods14071238
11. Soliman, T.N., Badr, A.N., Abu Safe, F.A.A. *et al.* Synergistic antifungal and anti-aflatoxigenic effects of lactic acid bacteria and golden berry in a functional high-

protein beverage. *Sci Rep* 15, 43378 (2025). https://doi.org/10.1038/s41598-025-24160-y

12. Пушка О.С., Матюшенко Р.В., Цирульнікова В.В., Сильчук Т.А. та інші. Барна справа та організація роботи сомельє: Навчальний посібник. Київ: Інкос, 2021. 434 с.

13. Майкова С.Ю., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. Київ: Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. 124 с.

14. Савченко О.А., Грек О. В., Ніколаєнко М. С., Топчій О. А. та ін. Загальні технології харчової промисловості: навч. Посібник. Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ : Компринт, 2021. 293 с.

15. Managing Wine Quality. Volume 1 : Viticulture and Wine Quality. edited by A. G. Reynolds. 2nd Edition. Cambridge : Elsevier Science & Technology, 2022. 805 p.

16. Pros. J. Herz, G. Conley. Beer Pairing: The Essential Guide from the Pairing. Beverly : Voyageur Press, 2021. 216 p.

17. Goode J. Wine Science. The Application of Science in wine - from Wine to Glass. Mitchell Beazley, 2021. 224 p.

18. Пакетт М., Геммек Д. Wine Folly. Усе, що треба знати про вино : практ. путівник по винах. пер. з англ. О. Горби. Львів : Вид-во Старого Лева, 2021. 240 с.

19. Руденко В.О., Неіленко С.М. Інноваційні технології в барах. *The VII International Scientific and Practical Conference "Information technologies in education, technology and industry* ", February 19-21, 2024, Madrid, Spain. С. 151-154.

20. Неіленко С. М., Лисенко Ю.С. Інновації у виготовлені продуктів харчування: нановино та наноморозиво. *Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф.,* Київ, 23–24 берез., 2022 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2022. С. 118-120.

21. Гуща Є. А., Неіленко С. М. Використання рослинного молока для приготування страв і напоїв в закладах ресторанного господарства. *Сучасний стан та перспективи розвитку економіки, фінансів, обліку і права: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції* (Полтава, 1 березня 2021 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2021. С. 36-38.