



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «БАРНА СПРАВА І ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр  
Спеціальність 242 «Туризм і рекреація»  
Освітня програма « Туризм»  
Рік навчання 4, семестр 7  
Форма навчання денна  
Кількість кредитів ЄКТС 5  
Мова викладання українська

Лектор дисципліни

к.т.н., доцент Ткаченко Любов Володимирівна

Контактна інформація  
лектора (e-mail)

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму  
[lubashev28@gmail.com](mailto:lubashev28@gmail.com), [l.tkachenko@nubip.edu.ua](mailto:l.tkachenko@nubip.edu.ua)

Сторінка дисципліни в  
eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ (до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Барна справа і організація роботи сомельє» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань з виробництва та споживання вин, міцних алкогольних напоїв та коктейлів у закладах ресторанного господарства; формування базових знань з технології приготування гарячих, холодних напоїв та коктейлів.

Серед основних розділів курсу детально розглядаються: загальні правила підбору вин та напоїв у закладах ресторанного господарства різної спеціалізації; барна карта, винна карта та правила їх складання; техніка приготування змішаних напоїв; характеристика основних компонентів; групи змішаних напоїв та теорія їх будування.

Набуті знання з дисципліни «Барна справа і організація роботи сомельє» формують у майбутнього фахівця з спеціальності «Туризм і рекреація» вміння застосувати надбання світової цивілізації у сфері відомих напоїв в різних країнах світу для подальшої професійної діяльності.

## СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

| Тема                                                                                                               | Години<br>(лекції/лабораторні,<br>практичні,<br>семінарські) | Результати<br>навчання                                                                                                                                                                                                                                                            | Завдання                                                                                                                   | Оцінювання |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>4 курс, 7 семестр</b>                                                                                           |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                            |            |
| <b>Модуль 1. Класифікація і характеристика барів, їх матеріально-технічна база</b>                                 |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                            |            |
| Тема 1. Історія виникнення бару. Класифікація і характеристика барів                                               | 2/2                                                          | Знати історичні аспекти виникнення барів. Класифікацію барів за асортиментом, призначенням, рівнем комфортності, часом роботи тощо.                                                                                                                                               | Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії | 10         |
| Тема 2. Торгово-виробнича структура барів та особливості організації різних приміщень. Організація постачання бару | 2/2                                                          | Знати структуру виробничої групи приміщень в барах за спеціалізацією та асортиментом продукції. Знати правила укладення договору з постачальником. Вміти розраховувати необхідну кількість і асортимент ресурсів з урахуванням попиту споживачів на різні групи страв та виробів. | Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)   | 10         |
| Тема 3. Обладнання, меблі, посуд барів.                                                                            | 2/2                                                          | Знати та вміти підбирати геометричні форми барної стійки до інтер'єру. Розумітися на інвентарі, інструментах та барних аксесуарах. Вміти підбирати барний посуд в залежності від складових компонентів напоїв.                                                                    | Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії               | 10         |

|                                                                                                                                                            |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Тема 4. Організація роботи персоналу за барною стійкою. Організація робочого місця бармена                                                                 | 2/2 | Знати кваліфікаційні вимоги до бармена та персоналу. Вміти організувати роботу бармена та бариста. Знати правила оформлення вітрини бару й раціональне використання робочої зони бармена. Зонування робочого місця бармена.                                                                                                                         | Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)                                                                                           | 15 |
| Тема 5. Барна карта та правила її складання<br>Організація обслуговування споживачів. Загальні правила подачі страв та напоїв у барах різної спеціалізації | 2/2 | Знати послідовність запису продукції в барних картах за різними ознаками: за сировинною основою, за температурою подачі, за смаковими якостями, за вмістом алкоголю тощо.<br>Знати та розуміти основні принципи успішного обслуговування.<br>Знати правила подачі різних груп страв та напоїв за встановленою чергою подання у відповідному посуді. | Робота з барними картами різних закладів.<br>Складання барної карти за інд. завданням.<br>Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn) | 15 |
| Тема 6. Історичні аспекти виникнення змішаних напоїв.<br>Класифікація змішаних напоїв.<br>Групи змішаних напоїв та теорія їх будування                     |     | Знати класифікацію змішаних напоїв: згідно з міцністю; за температурою подачі; залежно від послідовності споживання напою й за призначенням; за вмістом газу; за вмістом алкоголю; за вмістом цукру тощо.                                                                                                                                           | Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу,<br>Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної                                                      | 15 |

|                                                                                                                                    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                                                                                                    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | роботи (в.т.ч. velearn)                                                                                                                                                                  |     |
| Тема 7. Техніка приготування напоїв. Характеристика основних компонентів. Групи змішаних напоїв та теорія їх будовання             |       | Знати техніку приготування щаруватих змішаних напоїв, емульгаторних змішаних напоїв, тонізуючих і прохолодних напоїв. Знати основні групи змішаних напоїв. Прийоми приготування змішаних напоїв: прямо в келиху, у барній склянці, в шейкері, міксері.                                                  | Тестування (в.т.ч. velearn),<br>Опитування, дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)                                                              | 15  |
| Тема 8. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв з чаю. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв з кави. |       | Знати історичні шляхи виробництва чаю, технологічні аспекти виробництва чаю, характеристику видів чаю, правила подачі та реалізації напоїв з чаю. Знати історичні шляхи виробництва кави, технологічні аспекти виробництва кави, характеристику видів кави, правила подачі та реалізації напоїв з кави. | Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу,<br>Тестування (в.т.ч. velearn),<br>Опитування, дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn) | 10  |
| Разом за модулем 1                                                                                                                 | 16/16 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                          | 100 |
| <b>Модуль 2. Організація роботи сомельє</b>                                                                                        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                          |     |
| Тема 9. Професія сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Роль сомельє у обслуговуванні споживачів.                         | 2/2   | Знати правила, основні методи та форми роботи сомельє                                                                                                                                                                                                                                                   | Тестування (в.т.ч. velearn),<br>Опитування, дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)                                                              | 15  |
| Тема 10. Матеріально-                                                                                                              | 2/2   | Знати матеріально-технічне                                                                                                                                                                                                                                                                              | Тестування (в.т.ч. velearn),                                                                                                                                                             | 15  |

|                                                                                                                                                                 |     |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                          |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| технічне оснащення роботи сомельє.<br>Асортимент скляного посуду для вина та інших алкогольних напоїв.                                                          |     | оснащення роботи сомельє та асортимент скляного посуду для вина та інших алкогольних напоїв.                                                                     | Опитування, дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)                                                                                              |    |
| Тема 11<br>Принципи формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства.<br>Правила складання та оформлення винної карти. | 2/2 | Знати принципи формування асортименту вина та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства., а також правила складання та оформлення винної карти. | Тестування (в.т.ч. velearn),<br>Опитування, дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)                                                              | 20 |
| Тема 12. Відомі вина країн виробників Старого і Нового світу.                                                                                                   | 4/4 | Знати відомі вина країн виробників Старого світу ( Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Грузія) і Нового світу ( Чілі. Аргентина, Нова Зеландія, ЮАР).          | Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу,<br>Тестування (в.т.ч. velearn),<br>Опитування, дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn) | 20 |
| Тема13. Основи дегустації вина та особливості подачі.                                                                                                           | 2/2 | Знати особливості дегустації та подачі вина.                                                                                                                     | Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу,<br>тестування (в.т.ч. velearn),<br>Опитування, дискусії                                                                        | 15 |
| Тема 14. Основні принципи еногастрономії.<br>Винний туризм.                                                                                                     | 2/2 | Знати основні принципи еногастрономії.та вміти правильно підбирати до страв вина                                                                                 | Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу,<br>тестування (в.т.ч. velearn),                                                                                                | 15 |

|                          |                  |  |                         |            |
|--------------------------|------------------|--|-------------------------|------------|
|                          |                  |  | Опитування,<br>дискусії |            |
| Разом за модулем 2       | 14/14            |  |                         | 100        |
| <b>Всього за семестр</b> | <b>30/30</b>     |  |                         | <b>200</b> |
|                          |                  |  |                         |            |
| Екзамен                  |                  |  |                         |            |
| <b>Всього за курс</b>    | <b>150 годин</b> |  |                         |            |

## ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ НАУКОВО-ДОСЛІДНИХ РОБІТ

### Напрямок 1: « Винний туризм»

Мета – закріплення компетенцій в області організації винного туризму в різних країнах світу.

Підготувати есе (презентацію) відповідно до вибраної країни. Варіанти практичних завдань наведено в таблиці 1.

Таблиця 1. Варіанти практичних завдань

| Варіант | Назва країни (регіон).  |
|---------|-------------------------|
| 1       | Франція ( Бургундія)    |
| 2       | Франція ( Ельзас))      |
| 3       | Франція ( Шампань)      |
| 4       | Франція (Коньяк)        |
| 5       | Франція (Божоле)        |
| 6       | Франція (Прованс)       |
| 7       | Італія ( Венето)        |
| 8       | Італія ( П'ємонт)       |
| 9       | Італія (Тоскана)        |
| 10      | Італія (Емілія-Романья) |
| 11      | Іспанія (Ріоха)         |
| 12      | Іспанія (Наварра)       |
| 13      | Іспанія (Каталонія)     |
| 14      | Іспанія (Андалусія)     |
| 15      | Португалія              |
| 16      | Німеччина               |
| 17      | Угорщина                |
| 18      | Греція                  |
| 19      | Болгарія                |
| 20      | Грузія                  |
| 21      | Україна                 |
| 22      | Молдова                 |
| 23      | Чилі                    |
| 24      | Аргентина               |
| 25      | США (Каліфорнія)        |
| 26      | Австралія               |
| 27      | Нова Зеландія           |

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

|                                                         |                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i></b> | 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). |
| <b><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i></b>  | Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу   |
| <b><i>Політика щодо відвідування:</i></b>               | 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)     |

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

| Рейтинг студента, бали | Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків |               |
|------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------|
|                        | екзаменів                                                    | заліків       |
| 90-100                 | відмінно                                                     | зараховано    |
| 74-89                  | добре                                                        |               |
| 60-73                  | задовільно                                                   |               |
| 0-59                   | незадовільно                                                 | не зараховано |