



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

### «Барна справа і організація роботи сомельє»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр

Спеціальність 241– «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Рік навчання 3, семестр 6

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 5

Мова викладання українська

---

Лектор курсу  
Контактна інформація  
лектора (e-mail)  
Сторінка курсу в eLearn

Сердюк Марина Єгорівна  
професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму  
[maryna.serdiuk@nubip.edu.ua](mailto:maryna.serdiuk@nubip.edu.ua)  
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4678>

---

## ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Барна справа і організація роботи сомельє» відноситься до циклу основних компонент ОПП за спеціальністю, та має за мету формування у здобувачів вищої освіти знань і умінь щодо організації роботи та обслуговування у барах відповідно до їх типу та класу, а також із наукових основ класифікації, зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена і сомельє. При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін, як «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства». Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні такої дисципліни, як «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу», а також під час підготовки бакалаврської кваліфікаційної роботи. Завданням вивчення дисципліни є набуття комплексних знань щодо організації обслуговування споживачів в барах різного класу з урахуванням сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності, а також вимог до матеріально-технічного забезпечення барів, ролі інформаційних та інноваційних технологій в процесі організації роботи барів. В результаті вивчення дисципліни, студент повинен знати: організацію роботи барів різних типів і класів, матеріально-технічне наповнення процесів виробництва барної продукції, організації обслуговування споживачів в барі; коло обов'язків та правила роботи бармена; основи міксології; асортимент посуду та інвентарю для роботи з алкогольними та безалкогольними напоями; правила складання барної карти, карти напоїв, коктейльної карти; умови зберігання вин та іншої продукції в барі; ведення нормативної документації барів і порядок її використання; історію існування виноробства; асортимент і характеристику та осолівості виробництва різних видів алкогольних напоїв і вин; залежність якості вин від властивостей і якості сортів винограду. Вміти: використовувати теоретичні знання при організації

роботи барів; обслуговувати споживачів у барах різних типів; вирішувати організаційні, економічні, технічні, соціально-психологічні проблеми, які виникають у результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах.

## КОМПЕТЕНТНОСТІ ОП

### *Набуття компетентностей:*

**інтегральна компетентність (ІК):** здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

### **загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

### **спеціальні (фахові) компетентності (СК):**

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

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

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 23. Розробляти власні проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та організовувати технологічний процес обслуговування в оселях сільського зеленого туризму з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій

## СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>7 семестр</b>				
<b>Змістовий модуль 1. «Барна справа»</b>				
Тема 1. Класифікація і характеристика барів	2/2	Знати предмет і зміст курсу, історію виникнення і розвиток барів.	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 1	5

		Розуміти класифікація барів та їх характеристику	«Класифікація і характеристика барів». Опитування, дискусії.	
Тема 2. Матеріально технічна база барів	2/2	Знати загальну характеристику матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства типу бар, структуру приміщень бару, , характеристику приміщень для споживачів, характеристику торгових приміщень, характеристику виробничих та складських приміщень. Вміти організовувати постачання в барах	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 2 «Структура приміщень бару» Опитування, дискусії, доповіді	5
Тема 3. Основна характеристика посуду, інвентарю, обладнання барів	2/2	Знати основну характеристику барного посуду, основну характеристику барного інвентарю та інструментів, меблів та основного обладнання барів.	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 3 «Основна характеристика барного посуду» Опитування, доповіді, дискусії. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 4-5. Рациональна організація роботи барів. Вимоги до персоналу	4/4	Знати обов'язки бармена та вимоги до його роботи, обов'язки офіціантів та вимоги до їх роботи, обов'язки бариста та барбека та вимоги до їх роботи, організацію роботи бармена. Вміти підготувати бар до роботи. Знати нові технології та форми обслуговування відвідувачів у барах, алгоритм виконання	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 4 «Основна характеристика барного інвентарю, інструментів, меблів та основного обладнання» Опитування, дискусії, доповіді. Виконати практичну роботу 5 «Вимоги до обслуговуючого персоналу барів».	10

		заказу в барі, заключні етапи обслуговування в барі, порядок та форми розрахунків.	Опитування, доповіді, дискусії	
Тема 6. Порядок складання меню та карт барів	2/2	Знати основні етапи складання меню та карт напоїв бара, рекомендації щодо подавання алкогольних напоїв у барі, способи подавання десертів та гарячих напоїв, подачі легких закусок до коктейлів. Вміти проводити автоматизований відпуск страв і напоїв у ресторанах і барах	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 6 «Організація роботи барменів»	5
Тема 7-8. Класифікація та характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв у барах	4/4	Знати класифікацію напоїв, особливості коньяків, кашаси, джину, мескалю, текіли, абсента, бальзамів та біттерів, лікерів, кремів, пива.	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 7 «Порядок складання меню та карт барів» Виконати практичну роботу 8 «Класифікація базових алкогольних напоїв»	10
Тема 9. Класифікація та методи приготування змішаних напоїв та коктейлів	2/2	Знати загальні відомості про змішані напої, методи приготування змішаних напоїв, характеристику супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв, сервіровку та оформлення змішаних напоїв, характеристику основних груп змішаних напоїв, технологію змішаних напоїв на основі чаю та кави.	Опрацювати теоретичні питання Виконати практичну роботу 9 «Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв»	5

Разом за змістовим модулем 2	18/18			50
<b>Змістовий модуль 2. «Організація роботи сомельє»</b>				
Тема 10. Організація роботи сомельє	4/4	Знати особливості роботи сомельє. Мати уяву про кваліфікаційні вимоги до сомельє, обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.	Опрацювати теоретичні питання Виконати практичну роботу 10 «Технологія приготування коктейлів» Опитування, доповіді, дискусії	5
Тема 11. Організація роботи по формуванню винного асортименту барів	4/4	Знати шляхи формування винного асортименту барів; Розуміти роль еногастрономії в формуванні винного асортименту барів, вміти скласти винну карту, знати правила складання та оформлення	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 11 «Культура подавання та споживання вин» Опитування, доповіді, дискусії	5
Тема 12-13 . Класифікація, характеристика, технологія виготовлення вин	4/4	Знати природу впливу зовнішнього середовища на смакові властивості винограду та якість продукції, залежність якості вин від властивостей і якості сортів винограду, класифікацію вин, технологічні аспекти виноградних вин, процес становлення вина, характеристику спеціальних типів вин, класифікацію шампанського та ігристих вин. Вміти проводити декантацію вин, виконувати подачу вин	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 12-13 «Технологія виробництва та розрахунки спеціальних типів вин» Опитування, доповіді, дискусії	10
Разом за змістовим модулем 3	12/12			20

Всього за семестр	30/30			70
Екзамен				30
Всього за курс	<b>150 годин</b>			

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</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>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	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.
<b>Політика щодо відвідування:</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 СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, 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

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основна

1. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручник. Київ: Центр навчальної літератури. 2019. 395 с.
2. Барна справа та організація роботи сомельє: Навчальний посібник / О.С. Пушка, Р.В. Матюшенко, В.В. Цирульнікова, Т.А.Сильчук, Л.О Шаран, Т.І. Іщенко, О.В Коваль, О.В. Собін. Київ: Інкос, 2021. 434 с.
3. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа. Навчальний посібник. Львів: «Магнолія-2006», 2021. 228 с.
4. 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.
5. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб. Київ: «Каравела», 2022.164 с.
6. Книга бармена. Основи приготування коктейлів / Моргенталь Джеффрі. Львів: Видавництво Старого Лева. 2021. 288 с.

#### Допоміжна

7. Матюшенко Р. В. Барна справа та організація роботи сомел'є [Електронний ресурс] : курс лекцій для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / Р. В. Матюшенко ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 179 с.

8. Managing Wine Quality. Volume 1 : Viticulture and Wine Quality / edited by A. G. Reynolds. 2nd Edition. Cambridge : Elsevier Science & Technology, 2022. 805 p.
9. Ronald S.. Wine Science. Principles and Applications. 5th Edition. London; Cambridge : Elsevier Inc., 2020. 1014 p.
10. Alcoholic Beverages. Volume 7: The Science of Beverages / edited by A. M. Grumezescu, A. M. Holban. 1st Edition. Royston Road; Cambridge; Kidlington: Elsevier; Woodhead Publishing, 2019. 549 p.
11. Harrison, J., Ridley N. The World Atlas of Gin. Explore the Gins of more than 50 countries. Mitchell Beazley, 2019. 256 p. Part 1. Gin: A well-travelled spirit. Part 2. World of Gin.
12. Goode J. Wine Science. The Application of Science in wine - from Vine to Glass. Mitchell Beazley, 2021. 224 p.
13. 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.