

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС
вибіркової дисципліни
«Основи барної справи»
2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 6 семестр
Освітня програма/спеціалізація	
Спеціальність	
Галузь знань	
Ступінь вищої освіти	

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Рибаків Світлана Сергіївна

старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-050-982-15-50
Електронна адреса	srybakova31@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	згідно розкладу: http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php онлайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2729

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, при підборі обладнання та інвентарю, впровадженні нових методів приготування напоїв і методів обслуговування споживачів.
Тривалість	5 кредити ЕКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми навчання: лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Методи навчання: Лекції (пояснювально-ілюстративні, дискусії); практичні заняття (дискусія, творчі вправи, ділова гра); самостійна аудиторна робота (виконання робіт репродуктивного, дедуктивного та творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (проблемно-пошукові)
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік ПМК
Базові знання	Наявність відповідних знань з основ організації обслуговування в спеціалізованих підприємствах ресторанного господарства, раціональна організація праці в барах з метою отримання високої ефективності праці, складання асортименту продукції для різних типів барів, надання широкого спектру додаткових послуг, набуття професійної гнучкості та компетентності.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
УРН 02. Знати, розуміти: теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію,	УК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
особливості функціонування	УК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. УК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 «ОСНОВИ БАРНОЇ СПРАВИ»		
Тема 1. Особливості організації роботи барів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	На прикладі діючих закладів ресторанного господарства типів бару, що діють, проаналізувати особливості роботи враховуючи регіональний аспект. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 1.
Тема 2. Матеріально-технічне оснащення барів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	На прикладі діючого закладу ресторанного господарства типу бару, проаналізувати та описати матеріально-технічне оснащення барної стійки. Проаналізувати діючих постачальників ринку станом на 2023-2024 рр. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 2.
Тема 3. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Визначити організаційну структуру та перелік необхідного персоналу для повноцінної, безперервної роботи діючого бару на території України, та співставити з існуючою. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 3.
Тема 4. Організація постачання у барі.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	В залежності від типу бару, підібрати асортимент продукції для реалізації споживачам закладу. Проаналізувати діючих постачальників ринку станом на 2023-2024 рр. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 4.
МОДУЛЬ 2 «МІЦНІ АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ-ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ»		
Тема 5. Міцні алкогольні напої на основі зерна та	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання	Підготувати доповіді на теми: «Відомі легенди походження міцних алкогольних напоїв на основі зерна та

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
ячменю. Віскі. Горілка.	навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	ячменю». На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме переважно алкогольні напої на основі зерна та ячменю реалізують, та яких країн. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 5.
Тема 6. Міцні алкогольні напої на основі рослин. Ром. Текіла та Мескаль	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Відомі легенди походження міцних алкогольних напоїв на основі рослин». На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме переважно алкогольні напої на основі рослин реалізують, та яких країн. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 6.
Тема 7. Міцні алкогольні напої на основі винограду. Коньяк. Арманьяк. Бренді. Піско. Чача. Грапа та Марк	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Відомі легенди походження міцних алкогольних напоїв на основі винограду». На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме переважно алкогольні напої на основі винограду реалізують, та яких країн. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 7.
Тема 8. Характеристика та класифікація вин	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Конкурентні переваги вин різних країн світу». На базі діючих закладів ресторанного господарства проаналізувати які саме вина реалізують, та яких країн. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 8.

Інформаційні джерела

Основні джерела:

1. Belinska Svitlana; Moroz Olena; Nesterenko Nataliia. Ідентифікаційні ознаки маркування алкогольних напоїв. INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL JOURNAL COMMODITIES AND MARKETS, 2024, 50.2: 77-92.
2. Алексеев Игорь Александрович. Сучасні тенденції розвитку барної і ресторанної справи. 2024.

3. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб./ С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. К. : Вид-во «Каравела», 2022. 164 с.
4. Барна справа: підручник./ М'ялковський О. В. — К.: Кондор, 2017. — 376 с.
5. В'ячеслав Погорелов. Удосконалення технології віскі за допомогою методів сенсорного аналізу. 2024. PhD Thesis. ОНТУ кафедра технології вина та сенсорного аналізу.
6. Григор'єв, Георгій Дмитрович. Удосконалення технології пивних дистилатів із пива світлих сортів з обґрунтуванням способу дистилляції. 2024.
7. Зайченко К. С., Болховська А. П. Сучасний стан тенденцій розвитку ринку алкогольних напоїв в Україні. Економіка, управління та адміністрування. 2023. № 2 (104). С. 101-109.
8. Новічкова, Т. П.; Новічков, В. К.; Асауленко, Н. В. Послуга сомельє та його різновиди в закладах ресторанного господарства. 2021.
9. Ощипок І.М. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.] / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов - Львів: «Магнолія 2006», 2016. – 288 с.
10. Ростовський В. С, Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395 с.
11. Рудь Тетяна Романівна, et al. Спосіб витримки пива в бочках. 2024. PhD Thesis.
12. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа [Текст] : довідник офіціанта / Я. М. Сало. — Львів : Афіша, 2010. — 304 с.
13. Шимановська-Діанич, Л. М., Педченко, Н. С., Лозова, О. В., Кучер, М. М., Стеблюк, О. В., & Вишнікіна, О. В. (2024). Розвиток підприємств харчової промисловості (виноробної галузі) України в умовах війни: виклики та ризики у питаннях удосконалення бізнес-процесів дистрибуції і реалізації продукції. Академічні візії, (29). вилучено із <https://academy-vision.org/index.php/av/article/view/975>

Інформаційні ресурси:

1. The Bartender's Guide to Mixing 600 Cocktails & Drinks: Everything from the Singapore Sling and the Cosmopolitan to the Manhattan and the Classic ... Than 800 Stunning Step-by-step Photographs Paperback – Illustrated, 29 Feb 2012
2. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. URL: <http://avtorim.kiev.ua>.
3. Барна справа: як відкрити фреш-бар. Бізнес-план фреш-бару: обладнання та необхідні документи URL: <http://www.olympica.com.ua>.
4. Журнал «Ресторатор» URL: <http://www.restorator.ua>.
5. Інформація про нові надходження на ринку алкогольних напоїв URL: <http://www.cislink.com>.
6. Офіційний сайт Всеукраїнської Асоціації Барменів URL: <http://www.auba.com.ua>.
7. Торгова марка DSTO. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <https://dsto.com.ua/ua/article/stanciya-barmeta-vajnost-komponovki-rabocheho-mesta-barista>
8. Wines of Ukraine на PROWEIN 2024: досягнення, розвиток, нові перспективи. URL: <https://drinks.ua/news/wines-of-ukraine-na-prowein-2024-dosjagnennja-rozvitok-novi-perspektivi/>

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-proorganizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Положення про атестацію здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_atestaciyu_zvo.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_dopusku_zal-ekz_sesiyi-1.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Порядок навчання студентів за індивідуальним графіком та вільне відвідування навчальних занять: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_nadannya_studentu_vilne_vidvid.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання та перезарахування кредитів ЕКТС при вступі до Полтавського університету економіки і торгівлі на другий (третій) курс з нормативним терміном навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_perezarah_credytiv.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahomneformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про Правила вирішення конфліктних ситуацій у Полтавському університеті економіки і торгівлі

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>.

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Положення про психологічну службу Полтавського університету економіки і торгівлі <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-psychologichnu-sluzhbu-puet.pdf>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyjombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiyakorupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyvediyalnosti/>

Інклюзивність навчання: Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів вищої освіти:

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-proorganizacziyu-inklyuzyvno-navchannya-zdobuvachiv-vyshhovyosvity.pdf>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4). Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичних занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота	40
Модуль 2 (теми 5-6). Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу практичних занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна	40

модульна робота	
Підсумковий контроль ПМК	10
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни