

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

вибіркової дисципліни

«Основи барної справи»

2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 7 семестр
Освітня програма/спеціалізація	всі
Спеціальність	всі
Галузь знань	всі
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Рибаківа 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 ЄКТС/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
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

1. П'ятницька Г. Т., Найдюк В. С. Культура сервісу та професійна етика в ресторанному господарстві : навч. посіб. – Київ : КНЕУ, 2021. – 268 с.
2. Архипов В. В., Кравченко М. Ф. Напої та барна продукція: технологія, асортимент, якість : навч. посіб. – Київ : Центр учбової літератури, 2022. – 312 с.

3. Бойко Н. І., Ковальчук Л. Я. Сучасні тенденції розвитку барної індустрії // Ресторанний і готельний бізнес. – 2024. – № 1. – С. 33–41.
4. Дробот В. І. Організація роботи бару та барне обслуговування : навч.-метод. посіб. – Київ : Ліра-К, 2023. – 214 с.
5. Ковальчук Л. Я., Бойко Н. І. Барна етика та комунікації з гостями // Ресторанний і готельний бізнес. – 2023. – № 3. – С. 41–48.
6. Кравченко М. Ф. Основи міксології та авторських коктейлів // Харчова індустрія. – 2024. – № 2. – С. 52–59.
7. Шинкарук О. М. Безалкогольні напої та коктейлі в барній практиці : навч. посіб. – Львів : Новий Світ–2000, 2022. – 198 с.
8. Гринюк Т. В. Флейринг як елемент сервісу та шоу в барній індустрії // Туризм і гостинність. – 2024. – № 1. – С. 66–73.
9. Сидоренко О. П. Кава: технологія приготування та культура споживання : навч. посіб. – Київ : Кондор, 2021. – 256 с.
10. Савченко І. А., Романюк Н. В. Сучасні тренди міксології у закладах ресторанного господарства України // Економіка та управління у сфері послуг. – 2025. – № 1. – С. 87–95.
11. Методичні рекомендації з організації роботи бару у закладах ресторанного господарства / Міністерство освіти і науки України. – Київ, 2023. – 64 с.
12. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки України від 24.07.2002 № 219 (у ред. зі змін., чинних станом на 2024 р.). – URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 10.08.2025).
13. Stewart A. The Bartender's Manual: Skills, Techniques, and Drinks. – London : DK Publishing, 2021. – 224 p.
14. Meehan J. The Bartender's Manifesto: How to Think, Drink, and Create Cocktails Like a Pro. – New York : Ten Speed Press, 2022. – 384 p.
15. Difford S. Cocktails Made Easy. – 3rd ed. – London : Octopus Publishing Group, 2023. – 224 p.

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/wpcontent/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

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

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

Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії https://puet.edu.ua/wpcontent/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/wpcontent/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_students.pdf

Положення про академічну доброчесність
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrocheshnist.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 ЄКТС 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-shlyahom-neformalnoyi-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-sytuacziy-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidsumkontr.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-vyshhoiosvity.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 модульна робота	40
Підсумковий контроль ПМК	10
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
Науково-дослідна	Участь у наукових студентських конференціях	5

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 15 балів, які додаються до загальної підсумкової оцінки (але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів).

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