

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

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри  
«29» серпня 2025 р.



Н.В. Рогова

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни «Барна справа і організація роботи сомельє»  
освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»  
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
(код) (назва спеціальності)  
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
(код) (назва галузі знань)  
ступінь вищої освіти бакалавр  
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Барна справа і організація роботи сомельє» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри ГРКС  
Протокол № 1 від «29» серпня 2025 року


Полтава 2025

Укладачі:

Рибакова С.С. ст. викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
Полтавського університету економіки і торгівлі.

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми к.т.н., доцент Володько О.В. спеціальності 241  
«Готельно-ресторанна справа»  
ступеня бакалавр

 О.В. Володько

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Барна справа і організація роботи сомельє»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<p><i>Пререквізити: «Основи культури гостинності», «Ресторани в готельній індустрії», «Основи барної справи», «Безпека життєдіяльності та охорони праці в готельній та ресторанній індустрії», «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю», «Енологія та наука про напої», «Обладнання в готелях та ресторанах»</i></p> <p><i>Постреквізити: «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства», «Організація роботи ресторанів», «Експертиза якості надання послуг закладами готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельного та ресторанного господарства»</i></p>
Мова викладання	українська
Статус дисципліни обов'язкова	
Курс/семестр вивчення	3 курс/5 семестр
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	4 кредитів/2 модулів
Денна форма навчання:	
Кількість годин: 120 – загальна кількість: 3 семестр 120.	
- лекції: 16	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 32	
- самостійна робота: 72	
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен	

## Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

*Мета* формування теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, формування теоретичних та практичних навиків, принципів та методів роботи сомельє. Ознайомлення студента з основними вимогами до трендових професій у ресторанному бізнесі, специфіку роботи: сомельє, вітольє, фумельє, капер, бариста, tea-tester, міксолог, cheese-tester.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
<p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p>	<p><b>РН 05.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
	<p><b>РН 07.</b> Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>
	<p><b>РН 31</b> Здатність до формування знань і практичних умінь та навичок, планування і реалізації виробничих завдань у барах. Способи управління технологічними процесами щодо випуску високоякісної барної продукції, основні форми організації виробництва обслуговування, функціонування різних типів барів.</p>

### **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни**

Тема 1 Загальна модель виробничо-торгового процесу

Тема 2 Загальна модель виробничо-торгового процесу молочних барів, снєк-барів, аперитив-барів.

Тема 3 Загальна модель виробничо-торгового процесу лоббі бару, гриль-бару, пивного бару.

Тема 4 Загальна модель виробничо-торгового процесу: Винний бар. Десерт-бар.

Тема 5 Фумельє та Вітольє – мистецтво поєднання сигар та напоїв.

Тема 6 Сомельє-консультант у світі вина.

Тема 7. Бариста – кавовий майстер.

Тема 8. Tea-tester – консультант у світі чаю. Cheese-tester – майстер у світі сирів та напоїв до них.

## Розділ 4 Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4 – Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<b>МОДУЛЬ І БАРАН СПРАВА</b>					
<p><b>Тема 1. Загальна модель виробничо-торгового процесу.</b>            1. Загальна модель виробничо-торгового процесу закладів ресторанного господарства. Класифікація барів барів.            2. Сучасні формати коктейль-барів. Характеристика коктейль-барів.            3. Класифікація коктейлів за основними ознаками.            4. Міксолг - майстер з приготування змішаних коктейлів.</p>	<b>2</b>	<p><b>Тема 1. Загальна модель виробничо-торгового процесу.</b>            1. Загальна модель виробничо-торгового процесу закладів ресторанного господарства. Класифікація барів барів.            2. Сучасні формати коктейль-барів. Характеристика коктейль-барів.            3. Класифікація коктейлів за основними ознаками.            4. Міксолг - майстер з приготування змішаних коктейлів.</p>	<b>4</b>	<p>Підготувати доповіді на теми: «Історія походження найвідоміших коктейлів світу»            Скласти коктейльну карту для коктейль-бару, з описом методів та привал приготування змішаних напоїв. Відповідно до індивідуального завдання студента, підібрати обладнання, посуд та інвентар для коктейль бару.</p>	<b>9</b>
<p><b>Тема 2. Загальна модель виробничо-торгового процесу молочних барів, снєк-барів, аперитив-барів.</b>            1. Характеристика молочних барів, обладнання, посуд та інвентар.            2. Характеристика аперитив-барів, обладнання, посуд та інвентар.            3. Характеристика снєк-барів, обладнання, посуд та інвентар., аперитив-барів.</p>	<b>2</b>	<p><b>Тема 2. Загальна модель виробничо-торгового процесу молочних барів, снєк-барів, аперитив-барів.</b>            1. Характеристика молочних барів, обладнання, посуд та інвентар.            2. Характеристика аперитив-барів, обладнання, посуд та інвентар.            3. Характеристика снєк-барів, обладнання, посуд та інвентар., аперитив-барів.</p>	<b>4</b>	<p>Підготувати реферат на тему «Розвиток ігрових барів на території України»; «Розвиток снєк-барів в Україні».            Проаналізувати діяльність ігрових, снєк-барів та аперитив –барів, що діють на території України.            Надати характеристику їх</p>	<b>9</b>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
				роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.	
<p><b>Тема 3. Загальна модель виробничо-торгового процесу лоббі бару, гриль-бару, пивного бару.</b></p> <p>1. Характеристика лоббі-бару. Обладнання, посуд та інвентар для лоббі-бару.</p> <p>2. Характеристика гриль-бару. Обладнання, посуд та інвентар для гриль-бару.</p> <p>3. Пивні садки – характеристика торгівельно-виробничої діяльності.</p>	2	<p><b>Тема 3. Загальна модель виробничо-торгового процесу лоббі бару, гриль-бару, пивного бару.</b></p> <p>1. Характеристика лоббі-бару. Обладнання, посуд та інвентар для лоббі-бару.</p> <p>2. Характеристика гриль-бару. Обладнання, посуд та інвентар для гриль-бару.</p> <p>3. Пивні садки – характеристика торгівельно-виробничої діяльності.</p>	4	Проаналізувати діяльність гриль барів, лоббі-барів, пивних барів що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.	9
<p><b>Тема 4. Загальна модель виробничо-торгового процесу: Винний бар. Десерт-бар.</b></p> <p>1. Характеристика винного бару. Особливості зберігання та подавання вин. Асортимент страв та закусок для винного бару.</p> <p>2. Характеристика десертного бару. Асортимент десертного бару. Обладнання, посуд та інвентар.</p>	2	<p><b>Тема 4. Загальна модель виробничо-торгового процесу: Винний бар. Десерт-бар.</b></p> <p>1. Характеристика винного бару. Особливості зберігання та подавання вин. Асортимент страв та закусок для винного бару.</p> <p>2. Характеристика десертного бару. Асортимент десертного бару. Обладнання, посуд та інвентар.</p>	4	Проаналізувати діяльність винних барів, десерт барів, що діють на території України. Надати характеристику їх роботи, проаналізувати матеріально-технічну базу.	9
<b>ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ II. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ І ТРЕНДОВИХ ПРОФЕСІЙ У БАРНІЙ СПРАВІ</b>					
<p><b>Тема 5. Фумельє та Вітольє – мистецтво поєднання сигар та напоїв.</b></p> <p>1. Виникнення професії фумельє. Афіціонадо – історичні персони.</p> <p>2. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи фумельє.</p>	2	<p><b>Тема 5. Фумельє та Вітольє – мистецтво поєднання сигар та напоїв.</b></p> <p>1. Виникнення професії фумельє. Афіціонадо – історичні персони.</p> <p>2. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи фумельє.</p>	4	Підготувати доповіді на теми: «Історичні фумельє світу».	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
3. Посуд та інвентар в роботі фумельє. 4. Вітольє у ресторанному бізнесі		3.Посуд та інвентар в роботі фумельє. Вітольє у ресторанному бізнесі			
<b>Тема 6. Сомельє-консультант у світі вина.</b> 1. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє. 2. Посуд та інвентар в роботі сомельє. 3. Міжнародна Гільдія сомельє. Особливості роботи Міжнародної Асоціації Сомельє	2	<b>Тема 6. Сомельє-консультант у світі вина.</b> 1. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє. 2. Посуд та інвентар в роботі сомельє. 3. Міжнародна Гільдія сомельє. Особливості роботи Міжнародної Асоціації Сомельє	4	Підготувати доповіді на теми: «Відомі сомельє світу».	9
<b>Тема 7. Бариста – кавовий майстер.</b> 1. Історія виникнення професії бариста. 2. Обов'язки бариста. 3. Етапи приготування кави 4. Мистецтво лате-арт.	2	<b>Тема 7. Бариста – кавовий майстер.</b> 1. Історія виникнення професії бариста. 2.Обов'язки бариста. 3.Етапи приготування кави Мистецтво лате-арт.	4	Підготувати доповіді на теми: «Бариста – основні тренди даної професії». Приготувати каву за допомогою техніки лате-арт, зробити фото. Мінімум 3 фото.	9
<b>Тема 8. Tea-tester – консультант у світі чаю. Cheese-tester – майстер у світі сирів та напоїв до них.</b> 1. Tea-tester – консультант у світі чаю. Етапи дегустації чаю 2. Види чайної церемонії. Інвентар для чайної церемонії 3. Особливості професії Cheese-tester	2	<b>Тема 8. Tea-tester – консультант у світі чаю. Cheese-tester – майстер у світі сирів та напоїв до них.</b> 1. Tea-tester – консультант у світі чаю. Етапи дегустації чаю 2. Види чайної церемонії. Інвентар для чайної церемонії 3. Особливості професії Cheese-tester	4	Підготувати доповіді на теми: «Tea-tester – актуальність професії у ресторанному бізнесі». Організувати чайну церемонію, надати відео проведення заходу. Підготувати доповіді на теми: «Cheese-tester -	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
4. Правила проведення дегустації сиру. Сирна географія		4. Правила проведення дегустації сиру. Сирна географія		перспективи професії у ресторанному бізнесі».	
<b>Всього</b>	<b>16</b>		<b>32</b>		<b>72</b>

## Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Барна справа і організація роботи сомельє»

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4). Відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу практичних занять (4 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); тестування (4 балів); поточна модульна робота (4 балів)	30
Модуль 2 (теми 5-6). Відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу практичних занять (4 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); тестування (4 балів); поточна модульна робота (4 балів)	30
Поточне оцінювання	60
Екзамен	40
<b>Разом</b>	<b>100</b>

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань 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 проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

## Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Bar and Restaurant Service: Providing Customization and Bespoke Service / V. Madler. – Independently Published, 2021. – 138 p.
2. Food and Beverage Service / J. Cousins, S. Weekes. – 10th ed. – Hachette UK, 2020. – 432 p.
3. Золотухіна І. В.; Івашина Л. Л. Стан світового ринку та сучасні тренди розвитку кавового бізнесу в Україні. 2024. PhD Thesis. ЧДТУ.
4. МАЛЬСЬКА, М. П.; ФІЛЬ, М. І. Гостинність: сирний пейринг та його особливості. ББК 65.43 Т 88, 2024, 45.
5. Мялковський О.В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв: підручник. Київ: Кондор, 2017. 376 с.
6. Новічкова Т. П.; Новічков В. К.; Асауленко Н. В. Послуга сомельє та його різновиди в закладах ресторанного господарства. 2021. – С. 592-595.
7. Ощипок І. М. Барна справа: навч. посіб. К.: Магнолія, 2021. 286 с.
8. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
9. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
10. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х.: Світ книг, 2020. – 288 с.
11. Рибаківа, Світлана. Таніни та їх роль у вині для винного сомельє у закладах ресторанного господарства. Grail of Science, 2024, 38: 36-40.
12. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручник. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури, 2021. 395 с. 5. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2019. 352 с.
13. Типи кавових машин [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>
14. Штефанюк, А. С. Послуга сомельє в ресторанному бізнес. Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення, 2024, 632.
15. Щука Г.; Меліх О.; Калмикова І. Дегустаційний бізнес як частина індустрії гостинності: сегментація ринку та профіль споживача. 2024.

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: дистанційний курс, електронні методичні розробки, які розміщені у програмних оболонках.